

Sobremesas Bolos

Bolo de chocolate com morangos

75 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

250 g de Chocolate Negro NESTLÉ SOBREMESAS (150g para o bolo e 100g para a cobertura)

150 g de açúcar (125g para o bolo, 25g para a calda)

110 g de farinha

200 g de manteiga (150g para o bolo, 50g para a cobertura)

4 0 ovos

100 ml de chantilly

225 g de Morangos (75g para a calda, 150g para decorar o bolo)

20 ml de água

8 g de fermento em pó

Informação nutricional

Energia	460,8 kcal	23%*
Proteínas	5,6 g	11%*
Lípidos	33,0 g	47%*
Hidratos de Carbono	34,1 g	13%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Colocar os morangos picados numa panela com a água e o açúcar. Deixar ferver e cozinhar por 7-8 min em lume baixo-médio. Misturar e deixar arrefecer.
2. Pré-aquecer o forno a 180º.
3. Derreter no micro-ondas 150 g de chocolate picado com 150 g de manteiga. Mexer até ficar cremoso.
4. Bater as claras em castelo e reservar.

5 Bater as gemas com 125 g de açúcar por alguns minutos até ficarem brancas.

6 Acrescentar o chocolate e o creme de manteiga e mexer até incorporar bem.

7 Adicionar o fermento e a farinha peneirados e misturar.

8 Adicionar as claras batidas à mistura, com movimentos suaves e envolventes.

9 Despejar numa forma de 20 cm forrada com papel manteiga.

10 Levar ao forno por 40-45 min.

11 Desenformar e deixar arrefecer.

12 Cortar o bolo ao meio e espalhar a calda de morango. Colocar a outra metade do bolo por cima.

13 Para a cobertura:
Aquecer as natas até começarem a ferver e juntar o resto do chocolate picado e os restantes 50 g de manteiga;
Misturar bem até obter um creme homogéneo;
Despejar o preparado sobre o bolo (em cima de uma grade);
Empratar;
Cortar os morangos restantes em rodelas e colocar as fatias centrais em volta do bolo.
Decorar a gosto com os morangos.