



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 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

<b>Energia</b>	520,3 kcal	26%*
<b>Proteínas</b>	6,5 g	13%*
<b>Lípidos</b>	37,5 g	54%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	37,3 g	14%*

\*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 180°.
- 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 rodela e colocar as fatias centrais em volta do bolo.
  - Decorar a gosto com os morangos.