



Sobremesas Bolos

## Bolo Bigode de Chocolate

80 min.

Fácil

Económico

10 doses

### Ingredientes

- 150 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ SOBREMESAS
- 100 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ SOBREMESAS para a cobertura
- 100 ml de Natas LONGA VIDA para bater para a cobertura
- 100 g de açúcar
- 100 g de manteiga
- 100 g de farinha
- 3 ovos
- 16 g de levedura em pó

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	335,8 kcal	17%*
<b>Proteínas</b>	3,7 g	7%*
<b>Lípidos</b>	18,5 g	26%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	33,0 g	13%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aquece o forno a 180°C.
- 2 Derrete o Chocolate Preto 53% NESTLÉ SOBREMESAS com a manteiga, em banho maria ou no micro-ondas.
- 3 Bate as gemas com o açúcar, até que fiquem cremosas. Incorpora o chocolate derretido e adiciona a farinha peneirada à qual juntaste o fermento, mexendo para misturar bem.
- 4 Bate as claras em castelo, até ficarem bem firmes e adiciona ao preparado anterior, misturando com os movimentos envolventes.
- 5 Verte para uma forma redonda de 20cm, previamente untada com manteiga e leva ao forno durante aproximadamente 40-50 minutos.

- 6 Retira do forno e deixa arrefecer. Depois de frio corta a partir do meio, formando duas curvas, uma em cada direção, para formar as duas partes do bigode. Vira uma delas e junta para formar o bigode.
- 7 Cobertura: Aquece as natas até que comecem a ferver, retira-as do lume e junta os 100g de chocolate picado e a manteiga. Mistura bem até obter um creme homogêneo. Cobre o bigode com o creme de chocolate – coloca-o sobre uma rede com um tabuleiro por baixo para que possas reutilizar o chocolate que vai caindo.