


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

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 335,8 kcal | 17%* |
| **Proteínas** | 3,7 g | 7%* |
| **Lípidos** | 18,5 g | 26%* |
| **Hidratos de Carbono** | 33,0 g | 13%* |

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

## Preparação

1. Pré-aquece o forno a 180ºC.
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.