

Sobremesas Bolos

Peixe de Chocolate e Smarties

25 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

250 g de Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 53% Cacau (200+50)

50 g de manteiga

4 ovos

100 g de farinha

1 c. de chá de fermento

1 pitada de sal

160 g de SMARTIES

40 g de Natas Longa Vida Original

2 quadrados de Chocolate Branco MILKYBAR

70 g de açúcar

Informação nutricional

Energia	445,9 kcal	22%*
Proteínas	6,2 g	12%*
Lípidos	24,3 g	35%*
Hidratos de Carbono	49,4 g	19%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180ºC no modo de aquecimento com ventilador;
2. Derreta 200g de Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 53% Cacau com a manteiga no micro-ondas, na potência 500W durante aproximadamente 2min e 30seg.
3. Numa tigela, bata os ovos e o açúcar até que a mistura comece a esbranquiçar e de seguida adicione o chocolate derretido
4. Peneire a farinha sobre o preparado anterior e adicione o fermento e uma pitada de sal. Misture tudo muito bem e verta numa forma, com 24 cm de diâmetro, previamente untada e enfarinhada. Leve ao forno, sobre a

grelha colocada no meio do forno, durante 20 minutos aproximadamente. Desenforme apenas quando o bolo tiver arrefecido completamente.

5 Para preparar a ganache: Derreta os restantes 50g de Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 53% Cacau com as natas liquidas no micro-ondas, na potência 500W durante 1min e 30s aproximadamente. Mexa muito bem até obter uma ganache com aspeto homogéneo.

6 Corte um triângulo do bolo (1 fatia) para formar a boca do peixe. Coloque o bolo num prato com o triângulo que foi cortado a fazer a cauda do peixe.

7 Cubra o bolo com uma camada de ganache e utilize os SMARTIES e o chocolate branco MILKYBAR para decorar o peixe! Use a imaginação!