



Sobremesas

Receitas de 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 Culinária Longa Vida

2 quadrados de Chocolate Branco MILKYBAR

70 g de açúcar

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	441,3 kcal	22%*
<b>Proteínas</b>	6,2 g	12%*
<b>Lípidos</b>	23,7 g	34%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	49,6 g	19%*

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

## Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180°C 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 líquidas 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!