

Bolos Natal

Bolo Árvore de Natal de Chocolate

12 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

200 g de Chocolate Negro NESTLÉ SOBREMESAS
4 0 ovos M
125 g de açúcar
100 0 g de farinha
1 0 1 pitada de sal
1 c. de chá de fermento em pó

Informação nutricional

Energia	391,4 kcal	20%*
Proteínas	9,1 g	18%*
Lípidos	18,8 g	27%*
Hidratos de Carbono	44,5 g	17%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180º.
2. Derreta o chocolate no micro-ondas ou em banho-maria.
3. Numa tigela, bata os ovos com o açúcar até triplicarem de volume.
4. Junte o chocolate e misture delicadamente de baixo para cima.
5. Incorpore a farinha peneirada com o sal e o fermento, também com movimentos suaves e envolventes.
6. Deite a massa num tabuleiro forrado com papel vegetal e nivele com uma espátula até formar um retângulo de 25x33cm.

7 Leve ao forno durante cerca de 12 minutos.

8 Retire da forma e deixe arrefecer sobre uma grelha.

9 Vire, retire o papel vegetal e corte com formas de estrela de diferentes tamanhos (2 estrelas de cada forma).

10 Monte a árvore colocando uma estrela em cima da outra, da maior para a mais pequena.