

Sobremesas Tartes

Receita de Bolo de chocolate e teia de aranha para Halloween

30 min. Médio Económico 8 doses

Ingredientes

150 g de Chocolate Negro NESTLÉ Sobremesas 53% + 75g para a cobertura

100 g de farinha

3 0 ovos

100 g de açúcar

100 g de manteiga + 25g para a cobertura

16 g de fermento em pó

3 c. de sopa de compota de morango

25 g de NESTLÉ Sobremesas Chocolate Branco (para a cobertura)

75 ml de Natas Longa Vida para bater (para a cobertura)

Informação nutricional

Energia	475,4 kcal	24%*
Proteínas	6,8 g	14%*
Lípidos	29,0 g	41%*
Hidratos de Carbono	40,8 g	16%*

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

Preparação

1. Pré-aquecer o forno a 180º.
2. Derreter o chocolate com a manteiga.
3. Bater as gemas com o açúcar até ficarem cremosas. Juntar o chocolate derretido, misturar e adicionar a farinha previamente peneirada com o fermento em pó. Misturar bem.
4. Bater as claras em castelo e adicionar ao preparado anterior, misturando com movimentos circulares.

5 Deitar a mistura numa forma redonda de 20 cm previamente untada e levar ao forno cerca de 40-50 minutos. Deixar arrefecer.

6 Cobertura: Aquecer as natas até começarem a ferver, retirar do lume e juntar o chocolate negro e a manteiga. Mexer bem até obter uma mistura homogénea.

7 Derreter o chocolate branco e colocar num saco de pasteleiro. Cortar a ponta com um diâmetro de meio centímetro.

8 Cortar o bolo ao meio, rechear com a compota de morango e cobrir com a cobertura de chocolate negro.

9 Desenhar por cima do bolo uma espiral com o chocolate branco, a partir do centro. Passar um palito desde o centro da espiral até às bordas para criar o desenho de teia de aranha.