



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 180°.
- 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.