



Sobremesas Bolos

## Bolo de Chocolate de Natal

🕒 95 min.

🕒 Médio

🏠 Económico

🍴 12 doses

### Ingredientes

255 g de NESTLÉ SOBREMESAS 70% Chocolate Negro  
25 g de NESTLÉ SOBREMESAS Chocolate Branco  
125 g de açúcar  
100 g de farinha  
125 g de manteiga  
3 0 ovos médios  
16 g de fermento em pó  
100 ml de natas Longa Vida  
6 c. de sopa de compota de morango (120 g)  
200 g de queijo branco cremoso para barrar

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	403,5 kcal	20%*
<b>Proteínas</b>	6,4 g	13%*
<b>Lípidos</b>	24,2 g	35%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	35,0 g	13%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180°C.
- 2 Derreta 150 g de chocolate picado com 100 g de manteiga. Bata as gemas de ovo com o açúcar até ficarem cremosas; adicione o chocolate derretido e a farinha peneirada com o fermento em pó.
- 3 Bata as claras em castelo e envolva-as na mistura com um movimento suave de dobragem.
- 4 Deite a massa numa forma de bolo de 20 cm previamente untada, e leve ao forno durante 40-50 minutos. Retire o bolo da forma, coloque-o sobre uma grelha e deixe arrefecer.

- 5 Aqueça 2 colheres de sopa de doce de morango com 4 colheres de sopa de água e deixe ferver durante alguns minutos. Corte o bolo ao meio, pique-o com um garfo e pincele com a compota a parte que ficará no meio.
- 6 Misture o queijo com a restante compota e espalhe a mistura.
- 7 Cobertura: Aqueça as natas até começarem a ferver e, fora do lume, adicione o restante chocolate picado e a restante manteiga. Misture bem até obter um creme homogéneo.
- 8 Verta sobre o bolo e deixe arrefecer até o chocolate endurecer.
- 9 Derreta o chocolate branco no micro-ondas e coloque-o num saco de pasteleiro. Desenhe um cristal de neve e deixe arrefecer.