

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

Energia	403,5 kcal	20%*
Proteínas	6,4 g	13%*
Lípidos	24,2 g	35%*
Hidratos de Carbono	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.