

Sobremesas Bolos

Bolo da Páscoa de Chocolate Preto

80 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

- 2 tabletes de Chocolate Preto 70% NESTLÉ SOBREMESAS
- 150 g de manteiga
- 100 ml de natas
- 125 g de açucar
- 125 g de farinha de amêndoa
- 4 ovos
- 16 g de fermento em pó
- Sal q.b
- 40 g de amêndoa crocante

Informação nutricional

Energia	403,8 kcal	20%*
Proteínas	5,7 g	11%*
Lípidos	29,8 g	43%*
Hidratos de Carbono	21,9 g	8%*

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

Preparação

1. Pré-aquecer o forno a 180º
2. Derreter 1 tablete de chocolate partida aos pedaços com 100 g de manteiga no micro-ondas.
3. Bater as gemas com o açúcar até ficarem esbranquiçadas.
4. Adicionar a mistura de chocolate e manteiga, a farinha de amêndoa e o fermento e envolver tudo.
5. Juntar as claras em castelo com uma pitada de sal e adicionar à mistura com movimentos suaves e envolventes.

6 Despejar a mistura numa forma de 20 cm untada com manteiga ou forrada com papel vegetal e levar ao forno por aproximadamente 35-40 minutos. Verificar se o bolo está cozido, furando o centro do bolo com um palito de madeira. Se o palito sair seco, o bolo estará pronto. Deixar arrefecer numa grade.

Enquanto o bolo arrefece, preparar a cobertura.

7 Derreter 135 g de chocolate com 50 g de manteiga no micro-ondas. Deixar arrefecer à temperatura ambiente. Bater as natas e misturar com o chocolate delicadamente e com movimentos envolventes.

8 Cobrir o topo e as laterais do bolo. Derreter o restante chocolate e deixar arrefecer. Despejar o chocolate ao redor do bolo e cobrir a lateral com a amêndoa crocante. Decorar a gosto com motivos de Páscoa.