



Sobremesas Bolos

## Bolo de Nesquik e After Eight

🕒 50 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

### Ingredientes

200 g de farinha  
3 ovos  
2 c. de chá de fermento  
40 g de Nesquik  
180 g de manteiga  
3 unidades de After Eight  
Para a cobertura:  
9 unidades de After Eight  
50 g de manteiga  
folhas de hortelã q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	340,5 kcal	17%*
<b>Proteínas</b>	5,0 g	10%*
<b>Lípidos</b>	22,9 g	33%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	27,8 g	11%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aquecer o forno a 180°C;
- 2 Numa taça, bater muito bem os ovos, até duplicarem o volume;
- 3 Juntar a manteiga em ponto de pomada com o Nesquik peneirado e misturar bem;

Nota: Para a manteiga em ponto de pomada (bem amolecida, não líquida) podes aquecer no microondas na potência mais baixa, durante cerca de 1 ou 2 minutos.

- 4 Juntar a farinha peneirada com fermento em pó e envolver;

- 5 Acrescentar os After Eight, cortados em pedaços e misturar novamente;
- 6 Colocar o preparado numa forma previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha;
- 7 Colocar no forno a 180°C e deixar cozer durante 35 minutos;
- 8 Retirar o bolo e deixar arrefecer em cima de uma grelha durante 15 minutos;
- 9 Passando à cobertura: numa taça, colocar os pedaços de 5 After Eight com a manteiga e aquecer no micro-ondas, na potência mínima;
- 10 Aquecer um minuto de cada vez e ir misturando bem até conseguir uma textura de creme;
- 11 Colocar delicadamente a cobertura de After Eight no bolo e decorar com os restantes After Eight e pequenas folhas de Hortelã.