



Sobremesas

Receitas de bolos

Bolo de Chocolate Branco

🕒 70 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 10 doses

Ingredientes

- 180 g de chocolate branco NESTLÉ SOBREMESAS
- 225 g de farinha
- 225 g de açúcar
- 10 g de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 125 g de manteiga
- ½ c. de chá de extrato de baunilha
- 3 ovos M
- 225 ml leite

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 383,6 kcal | 19%* |
| Proteínas | 5,2 g | 10%* |
| Lípidos | 17,6 g | 25%* |
| Hidratos de Carbono | 50,8 g | 20%* |

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

Preparação

- 1 Pré-aquecer o forno a 170°C.
- 2 Derreter em banho-maria o chocolate branco NESTLÉ SOBREMESAS.
- 3 Bater a manteiga e o açúcar até obter uma mistura cremosa.
- 4 Adicionar os ovos, um a um, e o extrato de baunilha e ir batendo em simultâneo.
- 5 Misturar a farinha peneirada com o fermento e uma pitada de sal e adicionar em três momentos, alternando com o leite. Misturar tudo muito bem.
- 6 Adicionar o chocolate branco NESTLÉ SOBREMESAS e bater tudo.
- 7 Verter a massa para uma forma, apropriada para o forno. Levar ao forno por 35 minutos aproximadamente e cobrir com papel alumínio. Desligar o forno e deixar mais 20 minutos.
- 8 Com ajuda de um palito certificar-se que o bolo está cozido.
- 9 Desenformar e deixar arrefecer.