

Bolo de Chocolate com Doce de Leite e Chocolate Branco

Ingredientes:

6 ovos
250 g de manteiga
250 g de açúcar
200 g chocolate negro
4 colheres de sopa de farinha com fermento
1 lata de leite condensado cozido (Doce de Leite)
200gr de chocolate branco
100ml de natas
200gr de Malteasers



Preparação:

Comece por fazer o bolo. Derreta o chocolate negro com a manteiga. Bata as claras em castelo. Bata depois as gemas com o açúcar e junte à mistura de chocolate e manteiga.

Adicionar a farinha peneirada e, por fim, as claras batidas em castelo.

Unte uma forma redonda (sem buraco) e leve ao forno pré-aquecido a 200 graus durante 25 minutos. Verifique que o bolo está cozido e deixe arrefecer completamente.

Quando o bolo estiver frio, corte-o ao meio e recheie com o doce de leite. Cubra com a outra metade e coloque-o no prato de servir. Derreta cuidadosamente o chocolate branco partido em pedaços com as natas, e cubra o bolo com esta mistura. Finalmente, decore a superfície do bolo com os Malteasers.

<http://paracozinhar.blogspot.pt/2009/07/bolo-de-chocolate-com-doce-de-leite-e.html>