



Bolo Comboio de Chocolate

Sobremesa de chocolate

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180° C. Numa taça grande misture Alpro Creme para Cozinhar e Assar, o açúcar e açúcar de baunilha até obter uma mistura consistente. Adicione os ovos individualmente. Adicione 125g de Alpro Sobremesa Chocolate Puro e misture. Adicione o cacau em pó, farinha, fermento e uma pitada de sal e misture até ficar consistente.
2. Unte uma forma quadrada e verta o preparado. Alise o topo.
3. Coloque no forno pré-aquecido durante 5 minutos a 180°. Passado 5 minutos, reduza a temperatura para 160° e deixe cozer durante 30-35 minutos. O bolo está pronto quando inserir um palito e este sair limpo. Deixe o bolo arrefecer.
4. Corte o bolo em pedaços e construa um comboio. Use as bolachas redondas para as rodas, colando-as no bolo com um pouco de Alpro Sobremesa Chocolate Puro. Use uma bolacha palito para chaminé. Corte os morangos em pedaços pequenos e use-os como decoração das carruagens. Um bolo divertido para as crianças fazerem e comerem.



4 porções



1h 25min

Ingredientes

- 75 g de Alpro Creme para Cozinhar e Assar
- 150 g de açúcar de cana
- 1 c. de sopa de açúcar de baunilha
- 2 x 125 g de Alpro Sobremesa Chocolate Puro
- 3 ovos
- 30 g de cacau em pó
- 250 g de farinha com fermento
- 6 g de fermento
- uma pitada de sal
- 10 bolachas redondas pequenas
- uma bolacha palito
- 250 g de morangos

Feito com

Alpro Sobremesa Chocolate Puro

