



Ninho da Páscoa

Ingredientes para o bolo	Ingredientes para a cobertura
250g de Açúcar	200g de Chocolate em barra
120g de Farinha	150g de Açúcar em pó
100g de Manteiga	125g de Fios de ovos
80g de Amêndoa moída	100g de Manteiga
5 Ovos	1 Ovo grande
1 colh. sob. de Fermento em pó	
Margarina para untar	
Farinha para polvilhar	

Preparação

1. Unte uma forma com margarina e polvilhe-a com farinha. Numa tigela, bata o açúcar com a manteiga até que fique um creme. Junte as gemas, bata mais um pouco, depois adicione a amêndoa moída, o fermento e a farinha e bata novamente muito bem. À parte, bata as claras em castelo e envolva-as no preparado. Verta-a na forma e leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante 45 minutos ou até que fique cozido. Retire do forno e desenforme.
2. Faça a cobertura: parta o chocolate em pedaços e pique-os numa trituradora. Numa tigela, junte a manteiga, o açúcar em pó, o ovo e o chocolate triturado e bata tudo muito bem até que fique um creme bastante homogéneo.
3. Corte o bolo ao meio de modo a obter duas rodela, barre a metade inferior com 1/3 do creme, reponha a metade superior e barre todo o bolo com o restante creme. Espalhe por cima os fios de ovos e sirva decorado com amêndoas de Páscoa a gosto.

vai ficar tudo bem

