

# BOLO DE CHOCOLATE BRANCO COM FRUTOS VERMELHOS



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6). Coloque a manteiga e os cubos de chocolate na taça com o acessório misturador. Ligue o aparelho e coloque em funcionamento na velocidade 3 a 45 °C durante 7 min. Verifique se o chocolate ficou bem derretido. Caso contrário, continue durante mais 2 min.
2. Substitua o acessório misturador pela lâmina para amassar/triturar. Junte a farinha, o açúcar e os ovos e seleccione o programa de massa P3.
3. Revista uma forma quadrada com papel vegetal. Quando a massa estiver pronta, junte os frutos vermelhos e as nozes. Misture na velocidade 6 durante 30 seg.
4. Deite a massa na forma e deixe cozer durante cerca de 45 min. Se o bolo estiver a dourar demasiado no final da cozedura, cubra com papel alumínio. Deixe arrefecer e desenforme.

## INGREDIENTES

- 200 MANTEIGA
- 300 G CHOCOLATE BRANCO
- 200 G FARINHA
- 200 G AÇÚCAR
- 6 OVOS
- 150 G FRUTOS VERMELHOS
- 150 G NOZES