

### Receita de Bolo de Mel e Chocolate Branco para seis pessoas

Tempo de preparação: 2 horas

Grau de dificuldade: Fácil

Nº de pessoas: 6

#### Ingredientes:

- 170 g de manteiga
- 150 g de chocolate branco
- 200 g de açúcar amarelo
- 80 ml de mel
- 2 ovos
- 300 g de farinha
- 2,5 dl de leite
- 65 ml de natas
- 150 g de chocolate branco
- Manteiga para untar
- Pepitas de chocolate para decorar q.b.

#### Preparação:

Unte uma forma com manteiga e forre-a com papel vegetal. Para o bolo misture a manteiga em pedaços, com o chocolate, o açúcar, o mel e o leite numa frigideira e leve a lume brando mexendo sempre, até estar tudo derretido, retire do lume e deixe arrefecer. Adicione o leite, os ovos, a farinha peneirada e misture até ficar um creme homogéneo. Verta este preparado na forma e leve a cozer no forno a 150º C, durante cerca de uma hora e 30 minutos. Depois do bolo estar cozido, retire do forno, deixe arrefecer e desenforme.

Para a cobertura, leve ao lume as natas, até estas levantarem fervura; adicione o chocolate e mexa para derreter. Retire do lume, deixe arrefecer um pouco e verta sobre o bolo. Polvilhe com pepitas de chocolate e sirva.