Sobremesas | Bolos

Bolo de Chocolate e Pêssego em Infusão de Chá

35 min. | Médio | Económico | 10 doses

Ingredientes

- 230 g de pêssegos em calda ou frescos
- 200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 200 ml de água
- 100 g de farinha
- 80 g de manteiga
- 1 noz de manteiga
- 60 g de açúcar
- 4 ovos
- 2 c. de chá de fermento em pó

Informação nutricional

Energia	285,1 kcal	14%*
Proteínas	4,8 g	10%*
Lípidos	17,8 g	25%*
Hidratos de Carbono	25,3 g	10%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Pré-aqueça o seu forno com o termostato na posição 6 (180°C).
2. Corte o pêssego em pedacinhos. Num pequeno tacho, ferva a água e adicione a saqueta de chá. Desligue o lume, adicione o pêssego e deixe repousar durante cerca de 3 minutos. Escorra bem.
3. Numa tigela, parta o chocolate em quadrados, adicione a manteiga em pedaços e derreta no micro-ondas durante 2 minutos a 500W. Adicione o açúcar, os ovos e a farinha. Misture e adicione o fermento.
4. Numa forma redonda, untada com manteiga e polvilhada com farinha, verta metade da massa, adicione o pêssego e, em seguida, cubra com a restante massa.
5. Leve ao forno durante cerca de 25 minutos.