



Sobremesas Bolos

## **Bolo Fondant com Muito Chocolate**

3 50 min.

Fácil

Económico

12 doses

## Ingredientes

250 g de manteiga 150 g de açúcar

4 ovos

50 g de farinha

1 pitada de sal

300 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

## Informação nutricional

Energia	386,4 kcal	19%*
Proteínas	4,2 g	8%*
Lípidos	29,9 g	43%*
Hidratos de Carbono	23,9 g	9%*
*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400		
kJ / 2000 kcal)		

## Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 5 (150°C).
- 2 Derreta o chocolate partido em pedaços com a manteiga durante 2 minutos a 500W no micro-ondas.
- 3 Separe as gemas das claras e bata as gemas com o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada.
- 4 Adicione a farinha e depois o chocolate derretido.
- 5 Bata as claras em castelo com uma pitada de sal e envolva suavemente no preparado anterior.
- 6 Leve o preparado ao forno durante 35 minutos numa forma para bolos untada com manteiga e polvilhada com farinha.