



Sobremesas Bolos

Bolo Simples de Chocolate

🕒 37 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

Ingredientes

- 120 g de farinha
- 120 g de manteiga
- 200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 4 ovos
- 80 g de açúcar
- 1 c. de chá de fermento em pó

Informação nutricional

Energia	305,8 kcal	15%*
Proteínas	4,9 g	10%*
Lípidos	20,6 g	29%*
Hidratos de Carbono	23,9 g	9%*

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

Preparação

- 1 Pré-aqueça o seu forno com o termostato na posição 6/7 (200°C).
- 2 Derreta o chocolate com a manteiga durante 2 minutos no forno micro-ondas a 500W.
- 3 Numa tigela, misture os ovos, o açúcar, a farinha e o fermento. Adicione a manteiga e o chocolate derretido. Misture.
- 4 Unte com manteiga e polvilhe com farinha uma forma redonda para bolos. Verta o preparado e leve ao forno durante 20 minutos.