Sobremesas Bolos

Bolo de Chocolate com Fondant de Manga

22 min. Fácil Económico 4 doses

Ingredientes

- 50 g de calda de manga
- 80 g de açúcar em pó
- 50 g de manteiga
- 3 ovos
- 1 c. de sopa de farinha
- 200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	524,3 kcal	26%*
Proteínas	8,3 g	17%*
Lípidos	35,9 g	51%*
Hidratos de Carbono	39,9 g	15%*

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

Preparação

1. Verta a calda de frutas em 4 cubos das cuvetes de gelo. Coloque no congelador durante 2 horas.
2. Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 9 (260°C). Derreta o chocolate e a manteiga em banho-maria, em lume brando.
3. Numa tigela, misture os ovos, o açúcar e a farinha. Adicione o chocolate derretido. Misture e deixe arrefecer a massa.
4. Unte com manteiga e polvilhe com farinha 4 taças, encha-as de massa a meia altura. Adicione um cubo de gelo de calda de manga e cubra com a restante massa.
5. Leve ao forno durante 11 a 12 minutos. Sirva de imediato, o centro deve ficar cremoso.