Sobremesas Bolos

Madalenas de Chocolate, Framboesas e Laranja

32 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

125 g de framboesas frescas ou congeladas
4 0 ovos
100 g de manteiga
100 g de farinha
60 g de açúcar
1 saqueta de fermento em pó
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
1 0 laranja

Informação nutricional

Energia	288,0 kcal	14%*
Proteínas	5,0 g	10%*
Lípidos	19,0 g	27%*
Hidratos de Carbono	22,7 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 5/6 (160°C). Numa tigela, parta o chocolate em quadrados, adicione a manteiga em pedaços e derreta no micro-ondas durante 2 minutos a 500W. Adicione os ovos, o açúcar e a farinha. Mexa e adicione o fermento.
2. Lave a laranja, raspe a casca da laranja e adicione-a à massa de chocolate. Em seguida, adicione as framboesas e mexa delicadamente.
3. Verta o preparado para dentro das formas de madalenas untadas com manteiga, coloque 2 framboesas por madalena sem as encher muito.
4. Leve ao forno durante 20 minutos. Repita o procedimento se lhe sobrar massa.