



Sobremesas Bolos

Bolo de Chocolate com **Ameixas e Noz**

3 47 min.

Fácil

€ Económico

X 8 doses

Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

4 ovos

80 g de farinha

80 g de manteiga

60 g de açúcar

50 g de miolo de noz

1 saqueta de fermento

6 ameixas

Informação nutricional

Energia	378,1 kcal	19%*
Proteínas	7,0 g	14%*
Lípidos	25,9 g	37%*
Hidratos de Carbono	27,7 g	11%*
*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400		
kJ / 2000 kcal)		

Preparação

- Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 5/6 (160°C). Lave e corte as frutas em quatro quartos. Retire o caroço.
- 2 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.
- Corte as nozes em pedaços grandes e adicione-as. Mexa e verta o preparado para uma forma redonda untada com manteiga.
- Disponha as frutas em forma de flor por cima premindo-as ligeiramente. Leve ao forno durante 35 minutos.