Sobremesas Bolos

Bolo de Chocolate Preto e Pimenta Rosa

36 min. Difícil Económico 8 doses

Ingredientes

4 c. de sopa de azeite
4 c. de sopa de açúcar amarelo
1 c. de sopa de pimenta rosa em grão
1 c. de sopa de leite
1 c. de sopa de açúcar em pó
5 framboesas frescas ou congeladas
1 c. de sopa de óleo girassol
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
3 ovos
morangos q.b.
5 amoras
2 c. de sopa de farinha com fermento

Informação nutricional

Energia	284,6 kcal	14%*
Proteínas	4,6 g	9%*
Lípidos	20,4 g	29%*
Hidratos de Carbono	19,2 g	7%*

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

Preparação

1. Derreter o chocolate com o leite e deixar arrefecer um pouco.
2. Bater os ovos com o açúcar. Juntar o chocolate derretido e misturar Juntar o azeite e os restantes elementos. Mexer tudo muito bem.
3. Untar a forma, deitar o preparado anterior e colocar no forno aquecido a 180º por 20 minutos
4. Retirar do forno, decorar com as frutas, polvilhar com açúcar e comer!