



Sobremesas Bolos

## Bolo de Chocolate sem Ovos e Manteiga

🕒 40 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 12 doses

### Ingredientes

400 g de Chocolate NESTLÉ Sobremesas 53% cacau  
220 g de açúcar  
1 c. de sopa de conhaque  
1 c. de sopa de vinagre  
sal q.b.  
1 c. de chá de bicarbonato de sódio  
raspas de laranja q.b.  
135 ml de sumo de laranja  
50 ml de óleo  
200 ml de água  
3 c. de chá de fermento em pó  
440 g de farinha

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	437,6 kcal	22%*
<b>Proteínas</b>	5,6 g	11%*
<b>Lípidos</b>	16,1 g	23%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	65,2 g	25%*

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

### Preparação

- 1 Numa tigela coloque o açúcar, o óleo, o vinagre, o conhaque, sal, as raspas de laranja, e misture bem até o açúcar derreter.
- 2 Dissolva o bicarbonato de sódio no sumo de laranja e adicione à mistura.
- 3 Derreta 200 g do Chocolate com uma chávena de água. Junte ao preparado.

- 4 Peneire a farinha e o fermento e deite na mistura. Mexa bem.
- 5 Verta a mistura numa forma previamente untada e leve ao forno durante 30 minutos a 150 ° C - 160 ° C
- 6 Corte o bolo horizontalmente e espalhe as restantes 200 g de chocolate derretido. Volte a juntar o bolo e polvilhe com açúcar de mesa.