

Sobremesas Bolos

Bolo de Chocolate Molhado

65 min. Fácil Económico 12 doses

Ingredientes

1 lata de Creme de Leite NESTLÉ

400 g de Tablete de Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 44% Cacau

200 g de manteiga

180 g de açúcar

30 g de açúcar em pó

8 ovos

Informação nutricional

Energia	457,8 kcal	23%*
Proteínas	7,5 g	15%*
Lípidos	30,7 g	44%*
Hidratos de Carbono	37,5 g	14%*

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

Preparação

1. Pré-aquecer o forno a 150º. Forrar uma forma de bolo com papel vegetal. Preparar um tabuleiro com água a ferver para cozer o bolo em banho-maria.
2. Bater as gemas com o açúcar.
3. Derreter a Tablete de Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 44% Cacau e a manteiga em banho-maria, acrescentar o Creme de Leite NESTLÉ.
4. Misturar os dois preparados.
5. Bater as claras em castelo e envolver com a mistura anterior.
6. Colocar no tabuleiro e levar ao forno em banho-maria, por aproximadamente 50 minutos. Nos primeiros 30 minutos tapar a forma do bolo com papel vegetal ou papel alumínio.

7 Retirar do forno e polvilhar o açúcar com ajuda de um passador de rede fina.