

Sobremesas Bolos

Fondant de Chocolate com Molho de Chocolate

35 min. Fácil Económico 4 doses

Ingredientes

50 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
100 g de manteiga
6 ovos
100 g de açúcar pó
70 g de farinha sem fermento
18 g de maizena
1 noz de manteiga
1 c. de sopa de leite

Informação nutricional

Energia	521,1 kcal	26%*
Proteínas	10,1 g	20%*
Lípidos	31,8 g	45%*
Hidratos de Carbono	48,4 g	19%*

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

Preparação

1. Fondant: Derreter em banho-maria o chocolate com a manteiga.
2. Bater os ovos com o açúcar, juntar o chocolate em fio e por fim as farinhas peneiradas.
3. Assar a 180ºC em formas individuais untada com manteiga e polvilhada com açúcar.
4. Molho: Derreter o chocolate com a manteiga em banho-maria, mexendo sempre. Adicionar o leite e a essência de baunilha.
5. Servir o fondant coberto com o molho de chocolate acompanhado de uma bola de gelado.