

Sobremesas Bolos

Fondants de After Eight

15 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

150 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
50 g de After Eight
200 g de manteiga
124 g de açúcar
80 g de farinha com fermento
4 gemas de ovo
4 ovos

Informação nutricional

Energia	590,6 kcal	30%*
Proteínas	6,7 g	13%*
Lípidos	42,7 g	61%*
Hidratos de Carbono	44,1 g	17%*

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

Preparação

1. Aquecer o forno a 200º
2. Derreter os chocolates com a manteiga e o açúcar. Deixar arrefecer e peneirar por cima a farinha, envolvendo com cuidado. No fim misturar as gemas e os ovos batidos.
3. Colocar em forminhas untadas e levar ao forno cerca de 8 minutos.