

Sobremesas Bolos

# Queques de Chocolate

40 min. Fácil Económico 8 doses

## Ingredientes

- 180 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
- 2 c. de chá de extrato de baunilha
- 2 ovos
- 100 g de Chocolate Milky Bar NESTLÉ em pedaços pequenos
- 100 g de Chocolate de Leite NESTLÉ em pedaços pequenos
- 150 g de açúcar mascavado
- 1 c. de chá de fermento em pó
- 50 g de cacau em pó
- 1/2 chávena de chá de farinha
- 1 c. de sopa de Leite em Pó MOLICO
- 1 chávena de chá de Leite em Pó MOLICO
- 50 g de manteiga sem sal
- 250 ml de água

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 456,6 kcal | 23%* |
| **Proteínas** | 8,4 g | 17%* |
| **Lípidos** | 23,9 g | 34%* |
| **Hidratos de Carbono** | 51,9 g | 20%* |

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

## Preparação

1. Pré-aquecer o forno a 180ºC.
2. Preparar um tabuleiro com 12 forminhas de papel frisado, reservar.
3. Derreter em banho-maria o chocolate NESTLÉ Sobremesas 53% Cacau juntamente com a manteiga.

4. Numa tigela grande misturar com uma vara de arames o Leite em Pó MOLICO (chávena), a farinha, o cacau, o fermento em pó, o açúcar e os chocolates em pedaços pequenos, reservar.

5. Misturar o Leite em Pó MOLICO dissolvido na água, os ovos e o extrato de baunilha. Após estar tudo bem ligado acrescentar o chocolate derretido com a manteiga e voltar a misturar.

6. Acrescentar o preparado líquido à mistura seca e misturar com uma colher de pau.

7. Distribuir a massa pelas forminhas enchendo cada uma até meio.

8. Levar ao forno cerca de 35 minutos.

9. Retirar e deixar arrefecer os queques sobre uma rede de cozinha.