

Sobremesas Bolos

Bolo Coração de Chocolate Fondant

20 min. Fácil Económico 4 doses

Ingredientes

3 ovos

80 g de açúcar em pó

1 c. de sopa de farinha

50 g de manteiga + 1 noz para a forma

100 g de Chocolate Preto 44% NESTLÉ Sobremesas + 8 quadrados para o recheio

Informação nutricional

Energia	412,7 kcal	21%*
Proteínas	5,5 g	11%*
Lípidos	23,7 g	34%*
Hidratos de Carbono	44,2 g	17%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 240°C.
2. Derreta a manteiga com 100g de chocolate, 1 min 30 no micro-ondas a 500W.
3. Numa taça bata os ovos e o açúcar. Adicione a farinha aos poucos. Junte o preparado anterior.
4. Verta 1/3 do preparado em forminhas previamente untadas com manteiga e polvilhadas com farinha. Coloque os quadrados de chocolate por cima, em cada uma das formas. Cubra com o resto do preparado.
5. Leve ao forno durante cerca de 10 minutos e sirva.