

Sobremesas Bolos

Bolo Cremoso de Chocolate

45 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

4 ovos
125 g de manteiga
100 g de açúcar
50 g de farinha
1 pitada de sal
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	290,9 kcal	15%*
Proteínas	4,1 g	8%*
Lípidos	21,0 g	30%*
Hidratos de Carbono	20,3 g	8%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o seu forno com o termostato na posição 6 (180° C).
2. Parta o chocolate em pedaços e derreta-o no micro-ondas com a manteiga durante 2 minutos a 500W.
3. Separe as claras das gemas. Bata as gemas com o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada. Adicione a farinha e o chocolate derretido.
4. Bata as claras em castelo com uma pitada de sal.
5. Envolva cuidadosamente os dois preparados.
6. Unte a forma com manteiga e leve o bolo ao forno durante cerca de 25 minutos. O bolo deverá ficar muito cremoso no centro.

7 Desenforme e deixe arrefecer antes de provar.