

Sobremesas Bolos

Bolo Fondant com Muito Chocolate

50 min. Fácil Económico 12 doses

Ingredientes

250 g de manteiga
150 g de açúcar
4 ovos
50 g de farinha
1 pitada de sal
300 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	386,4 kcal	19%*
Proteínas	4,2 g	8%*
Lípidos	29,9 g	43%*
Hidratos de Carbono	23,9 g	9%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 5 (150°C).
2. Derreta o chocolate partido em pedaços com a manteiga durante 2 minutos a 500W no micro-ondas.
3. Separe as gemas das claras e bata as gemas com o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada.
4. Adicione a farinha e depois o chocolate derretido.
5. Bata as claras em castelo com uma pitada de sal e envolva suavemente no preparado anterior.
6. Leve o preparado ao forno durante 35 minutos numa forma para bolos untada com manteiga e polvilhada com farinha.

7 Desenforme e deixe arrefecer.