

Sobremesas Bolos

Charlotte de Chocolate

20 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

20 palitos la reine

4 ovos

Informação nutricional

Energia	222,1 kcal	11%*
Proteínas	6,0 g	12%*
Lípidos	14,1 g	20%*
Hidratos de Carbono	16,5 g	6%*

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

Preparação

1. Numa tigela, parta o chocolate em quadrados e derreta em banho-maria durante 5 minutos ou no micro-ondas durante 2 minutos a 500W.
2. Forre a forma com película transparente. Molhe os biscoitos num pouco de água e cubra o fundo e as paredes de uma forma adequada para charlotte.
3. Numa tigela, misture as gemas e o chocolate derretido. Bata as claras em castelo e junte-as suavemente ao preparado anterior.
4. Verta para a forma e coloque no frigorífico, pelo menos, durante 4 horas para solidificar.
5. Corte os biscoitos que sobressaem e desenforme.