



Sobremesas

Bolos

## Bolo de Chocolate Simples

Se procuras uma receita de bolo de chocolate simples e fácil de seguir, experimenta já a nossa receita. Prepara este delicioso bolo de chocolate em pouco tempo, e impressiona os teus amigos e familiares.

🕒 37 min.

🔧 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

### Ingredientes

120 g de farinha  
120 g de manteiga  
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
4 ovos  
80 g de açúcar  
1 c. de chá de fermento em pó

### Informação nutricional

|                     |            |      |
|---------------------|------------|------|
| Energia             | 305,8 kcal | 15%* |
| Proteínas           | 4,9 g      | 10%* |
| Lípidos             | 20,6 g     | 29%* |
| Hidratos de Carbono | 23,9 g     | 9%*  |

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o seu forno com o termostato na posição 6/7 (200°C).
- 2 Derreta o chocolate com a manteiga durante 2 minutos no forno micro-ondas a 500W.
- 3 Numa tigela, misture os ovos, o açúcar, a farinha e o fermento. Adicione a manteiga e o chocolate derretido. Misture.
- 4 Unte com manteiga e polvilhe com farinha uma forma redonda para bolos. Verta o preparado e leve ao forno durante 20 minutos.