

Sobremesas Bolos

# Bolo de Chocolate à Italiana no Micro-ondas

14 min. Fácil Económico 10 doses

## Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
100 g de mascarpone
3 ovos
75 g de farinha
40 g de açúcar em pó
12 biscoitos de amaretto
1 noz de manteiga

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 226,7 kcal | 11%* |
| **Proteínas** | 4,4 g | 9%* |
| **Lípidos** | 15,3 g | 22%* |
| **Hidratos de Carbono** | 17,0 g | 7%* |

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

## Preparação

1. Derreta o chocolate no micro-ondas durante 2 minutos a 500W. Adicione o mascarpone e misture.
2. Adicione a farinha, os ovos, o açúcar e misture.
3. Forre o fundo coberto de papel vegetal com os biscoitos cortados a meio, colocando a parte plana contra o fundo da forma. Verta a massa por cima.
4. Leve ao micro-ondas durante 4 minutos a 750 Watts se desejar que fique um pouco derretido (fondant) ou durante 5 minutos se desejar que fique bem cozido.