

Sobremesas Bolos

Fondant de Chocolate com Caramelo

48 min. Fácil Económico 12 doses

Ingredientes

100 g de Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS (NESTLÉ Dessert) Caramelo

2 tabletes de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

240 g de manteiga

200 g de açúcar

80 g de farinha

6 ovos

50 ml de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	522,7 kcal	26%*
Proteínas	6,5 g	13%*
Lípidos	36,6 g	52%*
Hidratos de Carbono	37,8 g	15%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Numa tigela, aqueça o chocolate partido em pedaços e a manteiga 2 minutos a 500W. Adicione o açúcar, os ovos e a farinha. Misture bem.
3. Unte e polvilhe a sua forma e verta a massa do bolo. Leve ao forno durante cerca de 28 minutos.
4. Ao tirar do forno, o bolo parece não estar bem cozido. É normal, deixe-o arrefecer e desenforme-o.
5. Aqueça as natas e verta-as sobre o Chocolate variedade Caramelo partido em pepitas. Sirva cada fatia de bolo com um pouco de molho morno de caramelo.