

Sobremesas Bolos

Delícia de Outono com Maçãs e Chocolate

55 min. Médio Económico 6 doses

Ingredientes

100 g de manteiga
100 g de pão ralado
2 maçãs
80 g de açúcar
4 ovos
1 pitada de canela
1 pitada de sal
300 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	587,9 kcal	29%*
Proteínas	9,5 g	19%*
Lípidos	39,5 g	56%*
Hidratos de Carbono	45,9 g	18%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 7 (220°C). Amasse a manteiga com o açúcar e o pão ralado. Junte a canela às gemas, a seu gosto, e misture bem.
2. Parta o chocolate em pedaços e derreta-o em banho-maria ou no micro-ondas. Verta-o sobre a mistura anterior, mexendo bem.
3. Bata as claras em castelo bem firme com uma pitada de sal e junte-as delicadamente ao preparado.
4. Verta esta massa para um recipiente de ir ao forno untado com manteiga. Descasque as maças e corte-as em fatias. Distribua as fatias de maçã por cima da massa de bolo e leve ao forno durante cerca de 30 minutos. Saboreie morno ou frio.