

Sobremesas Bolos

Bolo de Chocolate, Ananás e Coco

50 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

8 rodelas de ananás em calda
100 g de farinha
80 g de manteiga
60 g de açúcar
4 ovos
3 c. de sopa de noz de coco em pó
1 saqueta de fermento em pó
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	295,2 kcal	15%*
Proteínas	5,0 g	10%*
Lípidos	19,5 g	28%*
Hidratos de Carbono	23,3 g	9%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 6 (180°C). Numa tigela, parta o chocolate em quadrados, adicione a manteiga em pedaços e derreta no micro-ondas durante 2 minutos a 500W. Adicione os ovos, o açúcar, a farinha. Mexa e adicione o fermento.
2. Corte as rodelas de ananás em pedaços. Adicione-as à massa de chocolate, bem como a noz de coco ralado. Mexa e depois verta para uma forma redonda untada com manteiga e polvilhada com farinha.
3. Leve o bolo ao forno durante 35 a 40 minutos. Para verificar a cozedura, pique-o com a ponta de uma faca e veja se esta sai seca.