

Sobremesas Bolos

Bolo Mal Cozido de Chocolate com Bola de Gelado

50 min. Médio Económico 6 doses

Ingredientes

200 g de açúcar
200 g de manteiga
100 g de farinha
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
6 ovos
1 bola de gelado de baunilha
6 morangos
6 paus de canela
açúcar em pó q.b.
canela em pó q.b.

Informação nutricional

Energia	728,9 kcal	36%*
Proteínas	9,9 g	20%*
Lípidos	47,3 g	68%*
Hidratos de Carbono	66,8 g	26%*

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

Preparação

1. Unte uma forma, de aro, com manteiga (ou margarina) e polvilhe com farinha. Ligue o forno a 180º.
2. Derreta a manteiga com o chocolate, em banho-maria, mexendo sempre.
3. Depois de tudo derretido, adicione o açúcar e as gemas e bata muito bem. Junte a farinha, sem parar de bater.
4. Bata as claras em castelo e envolva cuidadosamente na mistura.

5 Coloque na forma e leve ao forno durante 20 minutos ou até que fique cozido por cima e nos lados.

6 Deixe arrefecer, desenforme e decore com topping de chocolate, açúcar em pó e canela por cima.

7 Prepare num prato e adicione uma bola de gelado de baunilha, um morango cortado em 4 e um pau de canela.