

Sobremesas Bolos

Bolo de Chocolate Preto 70%

30 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

1 c. de chá de fermento em pó
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
50 g de farinha
100 g de manteiga
5 ovos
60 g de açúcar

Informação nutricional

Energia	263,0 kcal	13%*
Proteínas	4,6 g	9%*
Lípidos	19,3 g	28%*
Hidratos de Carbono	16,6 g	6%*

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

Preparação

1. Unte uma forma com manteiga.
2. Derreta o chocolate com a manteiga em banho maria.
3. Adicione o açúcar e os ovos, um a um, mexendo sempre.
4. De seguida, adicione a farinha e o fermento.
5. Verta para a forma e leve ao forno, pré-aquecido a 200º, durante 10 minutos.