

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Quente e Frio de Chocolate

20 min. | Fácil | Económico | 4 doses

Ingredientes

100 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
80 g de manteiga
4 0 ovos
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
55 g de farinha

Informação nutricional

Energia	693,0 kcal	35%*
Proteínas	14,3 g	29%*
Lípidos	37,3 g	53%*
Hidratos de Carbono	73,9 g	28%*

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

Preparação

1. Deite o chocolate e a manteiga num recipiente e leve ao lume, em banho-maria, até derreterem.
2. Deite os ovos inteiros numa tigela, junte-lhes o leite condensado e mexa bem.
3. Adicione a farinha e volte a mexer.
4. Misture o chocolate derretido com a manteiga e bata bem.
5. Barre 4 formas individuais com manteiga e polvilhe com farinha.
6. Divida a mistura pelas formas e leve ao forno a 210 graus durante 7 minutos.
7. Retire, desenforme e sirva de imediato.

8 O interior deve apresentar-se líquido.

9 Nota: Pode congelar este doce antes de o levar ao forno. Nesse caso, retire-o depois do congelador e leve directamente ao forno a 200 graus durante 10 minutos.