

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Delícias de Chocolate

35 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

4 ovos
75 g de açúcar em pó
60 g de amêndoa em pó
100 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
100 g de manteiga

Informação nutricional

Energia	270,7 kcal	14%*
Proteínas	4,5 g	9%*
Lípidos	20,7 g	30%*
Hidratos de Carbono	16,3 g	6%*

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

Preparação

1. Numa taça, bata os ovos com o açúcar em pó até obter um creme esbranquiçado .Junte as amêndoas em pó e bata até obter uma massa homogénea.
2. Coloque a manteiga e o chocolate partido aos pedaços num tacho. Leve a derreter em lume brando. Mexa constantemente até obter um creme brilhante.
3. Junte o chocolate derretido ao creme de ovos e mexa tudo muito bem.
4. Vertam o preparado para dentro de formas de queque em silicone. Caso utilize formas em alumínio, unte com manteiga e polvilhe com farinha.
5. Leve durante 8 a 10 minutos ao forno pré-aquecido a 200ºC. Retire, deixe arrefecer um pouco e desenforme cuidadosamente. Sirva os bolos ainda mornos.