

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Cubos de Chocolate e Avelã

30 min. | Médio | Moderado | 10 doses

Ingredientes

400 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
200 g de farinha
2 c. de sopa de fermento em pó
100 g de avelãs (com pele)
5 ovos
125 g de manteiga
125 ml de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	521,9 kcal	26%*
Proteínas	8,1 g	16%*
Lípidos	33,2 g	47%*
Hidratos de Carbono	40,0 g	15%*

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

Preparação

1. Aqueça o forno a 180ºC.
2. Derreta 200 g de chocolate com a manteiga. Junte as gemas batidas, utilizando a batedeira durante 2 minutos na velocidade máxima.
3. Junte a farinha, o fermento e envolva bem.
4. Bata as claras em castelo bem firmes. Envolva as claras no preparado da massa.
5. Leve ao forno, num tabuleiro retangular untado previamente, durante 25 minutos.
6. Retire do tabuleiro, coloque sobre uma bancada e polvilhe com açúcar.

7 Ferva as natas e verta-as sobre o restante chocolate partidos aos pedaços.

8 Bata com as varas até obter um molho de chocolate homogéneo.

9 Parta o bolo em cubos, passe-os pelo molho de chocolate e deixe escorrer o excesso. Passe os quadrados por avelã moída.