

Sobremesas Bolos

Bolo Fofo de Chocolate

60 min. Fácil Económico 15 doses

Ingredientes

95 g chocolate em pó
1 dl de água
350 g farinha
400 g açúcar
1 c. de sopa fermento em pó
1 dl óleo
7 ovos
margarina q.b.
300 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
1 dl café
50 g margarina
1 c. de sopa açúcar

Informação nutricional

Energia	297,4 kcal	15%*
Proteínas	5,0 g	10%*
Lípidos	8,4 g	12%*
Hidratos de Carbono	50,2 g	19%*

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

Preparação

1. Dissolve o chocolate em pó na água bem quente e deixa arrefecer. Deita a farinha, o açúcar e o fermento numa tigela e mistura bem.
2. Abre uma cavidade ao centro e deita aí o óleo, as gemas e o chocolate dissolvido. Mistura tudo muito bem e bate em seguida, energicamente, durante 10 minutos.
3. Adiciona as claras, batidas em castelo bem firme, envolvendo-as na massa. Deita a massa numa forma redonda, previamente untada com margarina e polvilhada com farinha.

4. Coze em forno moderado (200ºC) durante cerca de 40 minutos.
5. Desenforma o bolo e deixa arrefecer.
6. Para a cobertura, parte o chocolate em bocadinhos, junta o café, a margarina e o açúcar.
7. Derrete em banho-maria ou no microondas, durante 1 minuto na potência máxima. Deita sobre o bolo.