



Sobremesas

Bolos

Queques de Chocolate

🕒 40 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

Ingredientes

180 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
2 c. de chá de extrato de baunilha
2 ovos
100 g de Chocolate Milky Bar NESTLÉ em pedaços pequenos
100 g de Chocolate de Leite NESTLÉ em pedaços pequenos
150 g de açúcar mascavado
1 c. de chá de fermento em pó
50 g de cacau em pó
1/2 chávena de chá de farinha
1 c. de sopa de Leite em Pó MOLICO
1 chávena de chá de Leite em Pó MOLICO
50 g de manteiga sem sal
250 ml de água

Informação nutricional

Energia	456,6 kcal	23%*
Proteínas	8,4 g	17%*
Lípidos	23,9 g	34%*
Hidratos de Carbono	51,9 g	20%*

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

Preparação

- 1 Pré-aquecer o forno a 180°C.
- 2 Preparar um tabuleiro com 12 forminhas de papel frisado, reservar.
- 3 Derreter em banho-maria o chocolate NESTLÉ Sobremesas 53% Cacau juntamente com a manteiga.

- 4 Numa tigela grande misturar com uma vara de arames o Leite em Pó MOLICO (chávena), a farinha, o cacau, o fermento em pó, o açúcar e os chocolates em pedaços pequenos, reservar.
- 5 Misturar o Leite em Pó MOLICO dissolvido na água, os ovos e o extrato de baunilha. Após estar tudo bem ligado acrescentar o chocolate derretido com a manteiga e voltar a misturar.
- 6 Acrescentar o preparado líquido à mistura seca e misturar com uma colher de pau.
- 7 Distribuir a massa pelas forminhas enchendo cada uma até meio.
- 8 Levar ao forno cerca de 35 minutos.
- 9 Retirar e deixar arrefecer os queques sobre uma rede de cozinha.