



Sobremesas

Bolos

## Fondant de Chocolate e Especiarias

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

### Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
100 g de manteiga  
1 noz de manteiga  
100 g de açúcar em pó  
100 g de farinha  
2 ovos  
1 c. de café de fermento em pó  
1 c. de café de baunilha em pó  
1 c. de café de canela em pó  
2 pitadas de cravo-da-índia moído

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 286,7 kcal | 14%* |
| <b>Proteínas</b>           | 3,8 g      | 8%*  |
| <b>Lípidos</b>             | 18,7 g     | 27%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 24,7 g     | 9%*  |

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o seu forno com o termostato na posição 6/7 (200°C).
- 2 Derreta o chocolate no micro-ondas, com a manteiga, durante 2 minutos a 500W.
- 3 Adicione o açúcar, os ovos, a farinha, o fermento e as especiarias.
- 4 Verta o preparado para uma forma untada com manteiga.
- 5 Leve ao forno durante 15 minutos (25 minutos se usar um pirex). Ao tirar do forno, o bolo não parece estar bem cozido. É normal, deixe-o arrefecer e desenforme-o.