

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

Energia	286,7 kcal	14%*
Proteínas	3,8 g	8%*
Lípidos	18,7 g	27%*
Hidratos de Carbono	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.