

Sobremesas Bolos

Bolo de Chocolate Húmido

35 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
4 ovos
200 g de manteiga
150 g de açúcar
80 g de farinha

Informação nutricional

Energia	472,0 kcal	24%*
Proteínas	5,6 g	11%*
Lípidos	34,0 g	49%*
Hidratos de Carbono	34,5 g	13%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 6 (200°C).
2. Derreta o chocolate. Adicione a manteiga e misture.
3. Numa tigela, bata os ovos e o açúcar e depois incorpore a farinha. Junte o chocolate e a manteiga derretida e mexa até obter uma massa homogénea.
4. Verta o preparado para uma forma redonda untada com manteiga e polvilhada com farinha.
5. Leve ao forno durante cerca de 25 minutos (o tempo de cozedura deve ser ajustado para obter um interior mais ou menos cremoso).