

Sobremesas Bolos

Fondant de Chocolate

35 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
4 ovos
100 g de manteiga
60 g de açúcar em pó
50 g de farinha

Informação nutricional

Energia	256,4 kcal	13%*
Proteínas	4,1 g	8%*
Lípidos	18,9 g	27%*
Hidratos de Carbono	16,4 g	6%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 6/7 (200°C).
2. Numa caçarola, derreta o chocolate e a manteiga cortada em pedaços, em lume muito brando.
3. Numa tigela, adicione o açúcar, os ovos, a farinha e por ultimo o chocolate. Misture bem.
4. Unte uma forma com manteiga, polvilhe com farinha e verta a massa do bolo.
5. Leve ao forno durante cerca de 10 a 11 minutos. Ao tirar do forno, o bolo não parece estar bem cozido. É normal, deixe-o arrefecer e desenforme-o.