



Sobremesas

Bolos

## Bolo de Chocolate e Praliné

35 min.

Fácil

Económico

8 doses

### Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
3 ovos  
200 g de manteiga  
1 noz de manteiga  
70 g de açúcar em pó  
50 g de farinha  
1 c. de sopa de farinha  
1 c. de chá de fermento em pó

### Informação nutricional

|                     |            |      |
|---------------------|------------|------|
| Energia             | 424,9 kcal | 21%* |
| Proteínas           | 4,8 g      | 10%* |
| Lípidos             | 34,2 g     | 49%* |
| Hidratos de Carbono | 23,2 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 com a manteiga.
- 3 Bata os ovos. Adicione o açúcar, o praliné, a farinha e o fermento. Verta o chocolate derretido. Misture até obter uma massa homogênea.
- 4 Verta o preparado numa forma redonda de rebordo elevado untada com manteiga e polvilhada com farinha. 5. Leve ao forno durante 25 minutos.