

Sobremesas Bolos

Bolo Sacher

55 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
6 ovos
130 g de manteiga
10 g de manteiga
130 g de açúcar
90 g de amêndoas moidas
90 g de farinha
1 pitada de sal

Informação nutricional

Energia	494,0 kcal	25%*
Proteínas	9,3 g	19%*
Lípidos	35,2 g	50%*
Hidratos de Carbono	33,8 g	13%*

*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 (180° C).
2. Misture a farinha e as amêndoas moídas. Separe as gemas das claras. Derreta o chocolate em banho-maria.
3. Misture energicamente metade da quantidade de açúcar e a manteiga derretida. Em seguida, acrescente as gemas, pouco a pouco. Adicione o chocolate derretido, a mistura de farinha e as amêndoas moídas.
4. Bata as claras em castelo com uma pitada de sal e o açúcar restante. Misture tudo.
5. Unte a forma com manteiga, verta a massa e leve ao forno durante cerca de 25 minutos.