

Sobremesas Bolos

Bolo de Peras e Pepitas de Chocolate

55 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

4 peras rocha
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
3 ovos
125 g de farinha
100 g de manteiga
1 noz de manteiga
100 g de açúcar em pó

Informação nutricional

Energia	315,0 kcal	16%*
Proteínas	4,6 g	9%*
Lípidos	19,3 g	28%*
Hidratos de Carbono	29,8 g	11%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o seu forno com o termostato na posição 7 (200° C). Separe as claras das gemas. Bata as gemas e o açúcar com a batedeira até obter uma mistura cremosa. Adicione a manteiga amolecida. Sem deixar de bater, adicione a farinha.

2. Bata as claras em castelo e envolva-as cuidadosamente. Com a ajuda de uma faca grande, corte o chocolate em pepitas. Junte metade destas pepitas no preparado e, em seguida, verta para a forma redonda de rebordo elevado untada com manteiga e polvilhada com farinha.

3. Descasque as peras e corte-as em pedaços grandes. Coloque os pedaços de pera e o resto das pepitas de chocolate sobre o bolo. Leve ao forno durante cerca de 40 minutos.