



Sobremesas

Bolos

## Marquise de Chocolate

10 min.

Fácil

Económico

12 doses

### Ingredientes

100 g de açúcar em pó  
4 ovos  
300 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
175 g de manteiga

### Informação nutricional

|                     |            |      |
|---------------------|------------|------|
| Energia             | 307,9 kcal | 15%* |
| Proteínas           | 3,8 g      | 8%*  |
| Lípidos             | 24,7 g     | 35%* |
| Hidratos de Carbono | 16,5 g     | 6%*  |

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

### Preparação

- 1 Derreta o chocolate em banho-maria.
- 2 Numa tigela, amasse a manteiga (previamente amolecida) com a ajuda de uma colher de pau até esta ficar em creme. Adicione o açúcar em pó e misture.
- 3 Separe as claras das gemas e depois junte as gemas, uma a uma, à mistura preparada no passo anterior.
- 4 Adicione o chocolate derretido a esta mistura. Deixe arrefecer.
- 5 Bata as claras em castelo e misture-as delicadamente no preparado.
- 6 Coloque uma folha de papel vegetal em volta do interior da sua forma. Verta o preparado para a forma alisando a superfície.
- 7 Coloque o bolo no frigorífico durante 4 horas, no mínimo. Para o desenformar, mergulhe o fundo da forma em água quente e, em seguida, vire-a ao contrário, sobre o seu prato. Retire a folha de papel vegetal. ALERTA:

leia devidamente o rótulo de todos os ingredientes para garantir que são efetivamente isentos de glúten.