

Sobremesas Bolos

Bolo de Chocolate com Ameixas e Noz

47 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
4 ovos
80 g de farinha
80 g de manteiga
60 g de açúcar
50 g de miolo de noz
1 saqueta de fermento
6 ameixas

Informação nutricional

Energia	378,1 kcal	19%*
Proteínas	7,0 g	14%*
Lípidos	25,9 g	37%*
Hidratos de Carbono	27,7 g	11%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 5/6 (160°C). Lave e corte as frutas em quatro quartos. Retire o caroço.
2. Numa tigela, parta o chocolate em quadrados, adicione a manteiga em pedaços e derreta no micro-ondas durante 2 minutos a 500W. Adicione os ovos, o açúcar e a farinha. Mexa e adicione o fermento.
3. Corte as nozes em pedaços grandes e adicione-as. Mexa e verta o preparado para uma forma redonda untada com manteiga.
4. Disponha as frutas em forma de flor por cima premindo-as ligeiramente. Leve ao forno durante 35 minutos.