

Sobremesas Bolos

Petit Gâteau de Chocolate

40 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

50 g de manteiga
3 gemas de ovo
80 g de açúcar
300 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
1 c. de sopa de licor de laranja
40 g de farinha
3 claras de ovo

Informação nutricional

Energia	472,5 kcal	24%*
Proteínas	7,5 g	15%*
Lípidos	31,9 g	46%*
Hidratos de Carbono	35,1 g	14%*

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

Preparação

1. Derreta a manteiga em banho-maria e adicione as gemas e o açúcar. Mexa muito bem.
2. Pique o chocolate preto grosseiramente e adicione ao preparado, novamente em banho-maria, para que o chocolate derreta. Envolva bem e adicione o licor de laranja.
3. Peneire a farinha e adicione gradualmente ao preparado.
4. Num recipiente à parte, bata as claras em castelo. Após ficarem bem firmes, misture ao preparado de chocolate com cuidado.
5. Unte formas pequenas com manteiga e polvilhe-as com um pouco de farinha, enquanto o forno está a pré-aquecer a 250ºC.

6 Com a ajuda de uma colher, coloque a massa nas formas, preenchendo-as apenas até meio da sua capacidade.

7 Coloque o tabuleiro de formas no forno por 10 minutos apenas. Desenforme com cuidado.