

Sobremesas Bolos

Bolo de batata-doce e chocolate negro

45 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

500 g de batata-doce
4 ovos
150 g de chocolate negro NESTLÉ
1 c. de sopa de farinha
1 c. de chá de fermento em pó

Informação nutricional

Energia	189,0 kcal	9%*
Proteínas	2,7 g	5%*
Lípidos	6,0 g	9%*
Hidratos de Carbono	30,3 g	12%*

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

Preparação

1. Comecem por cozer a batata-doce e triturar até obter um puré. Deixem arrefecer completamente antes de continuar a receita.
2. Derretam o chocolate e reservem.
3. Misturem os ovos, um a um, com a batata-doce, envolvam o chocolate, a farinha e o fermento e levem ao forno, numa forma pequena, forrada com papel vegetal.
4. O forno deve estar pré-aquecido a 180ºC e o bolo deve cozer durante cerca de 25 minutos.