



Sobremesas Bolos

## Bolo de Chocolate Molhado

🕒 65 min. 🔄 Fácil 💰 Económico 🍴 12 doses

### Ingredientes

1 lata de Creme de Leite NESTLÉ  
400 g de Tablete de Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 44% Cacau  
200 g de manteiga  
180 g de açúcar  
30 g de açúcar em pó  
8 ovos

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	457,8 kcal	23%*
<b>Proteínas</b>	7,5 g	15%*
<b>Lípidos</b>	30,7 g	44%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	37,5 g	14%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aquecer o forno a 150°. Forrar uma forma de bolo com papel vegetal. Preparar um tabuleiro com água a ferver para cozer o bolo em banho-maria.
- 2 Bater as gemas com o açúcar.
- 3 Derreter a Tablete de Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 44% Cacau e a manteiga em banho-maria, acrescentar o Creme de Leite NESTLÉ.
- 4 Misturar os dois preparados.
- 5 Bater as claras em castelo e envolver com a mistura anterior.
- 6 Colocar no tabuleiro e levar ao forno em banho-maria, por aproximadamente 50 minutos. Nos primeiros 30 minutos tapar a forma do bolo com papel vegetal ou papel alumínio.

7 Retirar do forno e polvilhar o açúcar com ajuda de um passador de rede fina.