



Sobremesas Bolos

## Fondant de Chocolate com Molho de Chocolate

🕒 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

50 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas  
100 g de manteiga  
6 ovos  
100 g de açúcar pó  
70 g de farinha sem fermento  
18 g de maizena  
1 noz de manteiga  
1 c. de sopa de leite

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	521,1 kcal	26%*
<b>Proteínas</b>	10,1 g	20%*
<b>Lípidos</b>	31,8 g	45%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	48,4 g	19%*

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

### Preparação

- 1 Fondant: Derreter em banho-maria o chocolate com a manteiga.
- 2 Bater os ovos com o açúcar, juntar o chocolate em fio e por fim as farinhas peneiradas.
- 3 Assar a 180°C em formas individuais untada com manteiga e polvilhada com açúcar.
- 4 Molho: Derreter o chocolate com a manteiga em banho-maria, mexendo sempre. Adicionar o leite e a essência de baunilha.
- 5 Servir o fondant coberto com o molho de chocolate acompanhado de uma bola de gelado.