Sobremesas | Receitas de Chocolate

# Delícias de Chocolate

35 min. | Fácil | Económico | 8 doses

## Ingredientes

4 ovos
75 g de açúcar em pó
60 g de amêndoa em pó
100 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
100 g de manteiga

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 270,7 kcal | 14%* |
| **Proteínas** | 4,5 g | 9%* |
| **Lípidos** | 20,7 g | 30%* |
| **Hidratos de Carbono** | 16,3 g | 6%* |

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

## Preparação

1. Numa taça, bata os ovos com o açúcar em pó até obter um creme esbranquiçado .Junte as amêndoas em pó e bata até obter uma massa homogénea.
2. Coloque a manteiga e o chocolate partido aos pedaços num tacho. Leve a derreter em lume brando. Mexa constantemente até obter um creme brilhante.
3. Junte o chocolate derretido ao creme de ovos e mexa tudo muito bem.
4. Vertam o preparado para dentro de formas de queque em silicone. Caso utilize formas em alumínio, unte com manteiga e polvilhe com farinha.
5. Leve durante 8 a 10 minutos ao forno pré-aquecido a 200ºC. Retire, deixe arrefecer um pouco e desenforme cuidadosamente. Sirva os bolos ainda mornos.