



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

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 270,7 kcal | 14%* |
| <b>Proteínas</b>           | 4,5 g      | 9%*  |
| <b>Lípidos</b>             | 20,7 g     | 30%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 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 200°C. Retire, deixe arrefecer um pouco e desenforme cuidadosamente. Sirva os bolos ainda mornos.