



Sobremesas

Receitas de Chocolate

Cubos de Chocolate e Avelã

30 min.

Médio

Moderado

10 doses

Ingredientes

400 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
200 g de farinha
2 c. de sopa de fermento em pó
100 g de avelãs (com pele)
5 ovos
125 g de manteiga
125 ml de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	521,9 kcal	26%*
Proteínas	8,1 g	16%*
Lípidos	33,2 g	47%*
Hidratos de Carbono	40,0 g	15%*

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

Preparação

- 1 Aqueça o forno a 180°C.
- 2 Derreta 200 g de chocolate com a manteiga. Junte as gemas batidas, utilizando a batedeira durante 2 minutos na velocidade máxima.
- 3 Junte a farinha, o fermento e envolva bem.
- 4 Bata as claras em castelo bem firmes. Envolve as claras no preparado da massa.
- 5 Leve ao forno, num tabuleiro retangular untado previamente, durante 25 minutos.
- 6 Retire do tabuleiro, coloque sobre uma bancada e polvilhe com açúcar.

- 7 Ferva as natas e verta-as sobre o restante chocolate partidos aos pedaços.
- 8 Bata com as varas até obter um molho de chocolate homogéneo.
- 9 Parta o bolo em cubos, passe-os pelo molho de chocolate e deixe escorrer o excesso. Passe os quadrados por avelã móida.