

Sobremesas Bolos

Combi Crocante com Merengue

35 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

5 ovos
250 g de açúcar
200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
250 g de manteiga sem sal
1 c. de chá de café
DECORAÇÃO:
açúcar em pó q.b.
de cacau amargo q.b.
physalis q.b.

Informação nutricional

Energia	528,8 kcal	26%*
Proteínas	4,1 g	8%*
Lípidos	37,0 g	53%*
Hidratos de Carbono	44,5 g	17%*

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

Preparação

1. Confeção: Pré-aquece o forno a 180ºC.
2. Bate os ovos com o açúcar até obter um creme fofo. Derrete em banho-maria o chocolate partido aos pedaços com a manteiga, e mistura bem.
3. Depois adiciona-o ao preparado anterior juntamente com o café. Unta com manteiga uma forma redonda, forra-a com papel vegetal e volta a untar.
4. Leva a cozer o preparado durante 20 minutos (o bolo deverá ficar húmido por dentro). Deixa arrefecer na forma.
5. Decoração: Polvilha com açúcar em pó, o cacau em pó e os physalis.