



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

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

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

### Preparação

- 1 Confeção: Pré-aquece o forno a 180°C.
- 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.