



Sobremesas Bolos

## Fondants de After Eight

🕒 15 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

150 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas  
50 g de After Eight  
200 g de manteiga  
124 g de açúcar  
80 g de farinha com fermento  
4 gemas de ovo  
4 ovos

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	590,6 kcal	30%*
<b>Proteínas</b>	6,7 g	13%*
<b>Lípidos</b>	42,7 g	61%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	44,1 g	17%*

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

### Preparação

- 1 Aquecer o forno a 200°
- 2 Derreter os chocolates com a manteiga e o açúcar. Deixar arrefecer e peneirar por cima a farinha, envolvendo com cuidado. No fim misturar as gemas e os ovos batidos.
- 3 Colocar em forminhas untadas e levar ao forno cerca de 8 minutos.