

[Receitas em vídeo](#)[Sobremesas](#)

Bolo de Chocolate na Caneca

 10 min. Fácil Económico 4 doses

Ingredientes

100 g de Tablete NESTLÉ Extrafino Chocolate Preto 70%
1 ovo
3 c. de sopa de leite vaca UHT meio gordo
3 c. de sopa de óleo
4 c. de sopa de farinha com fermento
2,5 c. de sopa de açúcar

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 277,0 kcal | 14%* |
| Proteínas | 4,2 g | 8%* |
| Lípidos | 20,7 g | 30%* |
| Hidratos de Carbono | 17,1 g | 7%* |

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

Preparação

- 1 Começar por colocar os 7 quadradinhos de chocolate numa taça e levar a derreter ao microondas, durante 1 minuto.
- 2 De 10 em 10 segundos deve abrir o microondas e mexer o chocolate com uma colher. Reservar.
- 3 Com uma vara de arames, bater o ovo com o leite e o óleo.
- 4 Juntar a farinha, o açúcar e o chocolate derretido.
- 5 Misturar bem, colocar numa caneca e levar ao microondas cerca de 2 minutos (depende da potência do microondas).
- 6 Fazer o teste do palito. Se sair muito húmido, colocar mais alguns segundos no microondas.