



Sobremesas Bolos

## Bolo de Quinoa e Chocolate

🕒 30 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

2 /3 chávena de quinoa  
1/3 chávena de água  
1/3 chávena de queijo quark + 1 c. sopa de leite  
2 ovos  
3 claras de ovo  
1 c. de chá de extrato de baunilha  
1/2 chávena de óleo de coco  
1 chávena de açúcar mascavado  
1 tablete de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas  
1/2 c. de chá de fermento  
1/2 c. de chá de bicarbonato de sódio  
1 pitada de sal  
cacau puro em pó para polvilhar q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	337,7 kcal	17%*
<b>Proteínas</b>	5,9 g	12%*
<b>Lípidos</b>	21,0 g	30%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	30,9 g	12%*

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

### Preparação

1 Num tacho colocar a quinoa e a água e levar ao lume até levantar fervura. Reduzir o lume e tapar o tacho e deixar cozinhar por mais 10 minutos. Desligar o lume e deixar o tacho tapado por mais 10 minutos. Soltar com um garfo.

2 Pré-aquecer o forno a 180° e untar uma forma de bolo e polvilhar com o cacau.

3

Numa processador ou liquidificador juntar o quark com o leite, as gemas, o açúcar e a baunilha e misturar alguns segundos. Juntar 2 chávenas da quinoa cozinhada e o óleo de coco e processar até obter uma massa suave e macia.

- 4 À parte bater as claras em castelo.
- 5 Numa taça levar o chocolate a derreter no microondas por 1 minuto. Mexer e juntar ao preparado da quinoa juntamente com o fermento, o bicarbonato de sódio e o sal. Envolver delicadamente as claras.
- 6 Colocar o preparado na forma e levar ao forno cerca de 45 a 50 minutos ou até o palito sair seco.
- 7 Polvilhar com o cacau em pó.