



Sobremesas Bolos

## Bolo Fofo de Chocolate

60 min.

Fácil

Económico

15 doses

### Ingredientes

95 g chocolate em pó  
1 dl de água  
350 g farinha  
400 g açúcar  
1 c. de sopa fermento em pó  
1 dl óleo  
7 ovos  
margarina q.b.  
300 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas  
1 dl café  
50 g margarina  
1 c. de sopa açúcar

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	297,4 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	5,0 g	10%*
<b>Lípidos</b>	8,4 g	12%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	50,2 g	19%*

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

### Preparação

- 1 Dissolve o chocolate em pó na água bem quente e deixa arrefecer. Deita a farinha, o açúcar e o fermento numa tigela e mistura bem.
- 2 Abre uma cavidade ao centro e deita aí o óleo, as gemas e o chocolate dissolvido. Mistura tudo muito bem e bate em seguida, energicamente, durante 10 minutos.
- 3 Adiciona as claras, batidas em castelo bem firme, envolvendo-as na massa. Deita a massa numa forma redonda, previamente untada com margarina e polvilhada com farinha.

- 4 Coze em forno moderado (200°C) durante cerca de 40 minutos.
- 5 Desenforma o bolo e deixa arrefecer.
- 6 Para a cobertura, parte o chocolate em bocadinhos, junta o café, a margarina e o açúcar.
- 7 Derrete em banho-maria ou no microondas, durante 1 minuto na potência máxima. Deita sobre o bolo.