



Sobremesas Bolos

## Queques de Chocolate

🕒 40 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

180 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas  
2 c. de chá de extrato de baunilha  
2 ovos  
100 g de Chocolate Milky Bar NESTLÉ em pedaços pequenos  
100 g de Chocolate de Leite NESTLÉ em pedaços pequenos  
150 g de açúcar mascavado  
1 c. de chá de fermento em pó  
50 g de cacau em pó  
1/2 chávena de chá de farinha  
1 c. de sopa de Leite em Pó MOLICO  
1 chávena de chá de Leite em Pó MOLICO  
50 g de manteiga sem sal  
250 ml de água

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 456,6 kcal | 23%* |
| <b>Proteínas</b>           | 8,4 g      | 17%* |
| <b>Lípidos</b>             | 23,9 g     | 34%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 51,9 g     | 20%* |

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

### Preparação

- 1 Pré-aquecer o forno a 180°C.
- 2 Preparar um tabuleiro com 12 forminhas de papel frisado, reservar.
- 3 Derreter em banho-maria o chocolate NESTLÉ Sobremesas 53% Cacau juntamente com a manteiga.

- 4 Numa tigela grande misturar com uma vara de arames o Leite em Pó MOLICO (chávena), a farinha, o cacau, o fermento em pó, o açúcar e os chocolates em pedaços pequenos, reservar.
- 5 Misturar o Leite em Pó MOLICO dissolvido na água, os ovos e o extrato de baunilha. Após estar tudo bem ligado acrescentar o chocolate derretido com a manteiga e voltar a misturar.
- 6 Acrescentar o preparado líquido à mistura seca e misturar com uma colher de pau.
- 7 Distribuir a massa pelas forminhas enchendo cada uma até meio.
- 8 Levar ao forno cerca de 35 minutos.
- 9 Retirar e deixar arrefecer os queques sobre uma rede de cozinha.