



Cozinhar



Sobremesas

Receitas de bolos

## Bolo de Chocolate Nesquik

🕒 25 min.

👤 Fácil

💶 Económico

✂️ 10 doses

### Ingredientes

- 1/4 chávena de açúcar
- 2 chávenas de farinha
- 1 chávena de Achocolatado em Pó Nesquik
- 1/2 chávena de óleo
- 1 chávena de leite morno
- 4 ovos
- 1 c. de chá de fermento

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	321,9 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	6,3 g	13%*
<b>Lípidos</b>	14,7 g	21%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	39,9 g	15%*

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

### Preparação

1. Comece por pré aquecer o forno a 180°C. Unte uma forma redonda com manteiga e polvilhe com farinha.
2. Numa taça bata os ovos com o açúcar até obter uma mistura fofa e esbranquiçada.
3. Acrescente o óleo e continue a bater. Acrescente o leite morno e misture um pouco. Depois adicione o achocolatado em pó Nesquik e misture novamente com uma vara de arames.
4. Por fim, peneire a farinha com o fermento e envolva no preparado anterior.
5. Leve ao forno a cozer cerca de 40/45 minutos ou até o bolo estar cozido. Poderá certificar-se fazendo o teste do palito.
- 6.

Retire do forno e deixe arrefecer por 10 minutos. Desenforme e sirva frio.