

Receitas em vídeo | Sobremesas

Bolo de Chocolate Nesquik

25 min. | Fácil | Económico | 10 doses

Ingredientes

1 +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

Energia	343,4 kcal	17%*
Proteínas	6,3 g	13%*
Lípidos	14,7 g	21%*
Hidratos de Carbono	45,4 g	17%*

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

Preparação

1. Começa por pré aquecer o forno a 180ºC. Unta uma forma redonda com manteiga e polvilha com farinha.
2. Numa taça bate os ovos com o açúcar até obteres uma mistura fofa e esbranquiçada.
3. Acrescenta o óleo e continua a bater. Acrescenta o leite morno e mistura um pouco. Depois adiciona o achocolatado em pó Nesquik e mistura novamente com uma vara de arames.
4. Por fim, peneira a farinha com o fermento e envolve no preparado anterior.
5. Leva ao forno a cozer cerca de 40/45 minutos ou até o bolo estar cozido. Poderás certificar-te fazendo o teste do palito.
6. Retira do forno e deixa arrefecer por 10 minutos. Desenforma e serve frio.