

[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 180°C. 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.