



Sobremesas Chocolate

Bolo Coração de Chocolate Fondant

🕒 20 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 4 doses

Ingredientes

3 ovos
80 g de açúcar em pó
1 c. de sopa de farinha
50 g de manteiga + 1 noz para a forma
100 g de Chocolate Preto 44% NESTLÉ Sobremesas + 8 quadrados para o recheio

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 412,7 kcal | 21%* |
| Proteínas | 5,5 g | 11%* |
| Lípidos | 23,7 g | 34%* |
| Hidratos de Carbono | 44,2 g | 17%* |

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

Preparação

Pré-aqueça o forno a 240°C.

- 2 Derreta a manteiga com 100g de chocolate, 1 min 30 no micro-ondas a 500W.
- 3 Numa taça bata os ovos e o açúcar. Adicione a farinha aos poucos. Junte o preparado anterior.
- 4 Verta 1/3 do preparado em forminhas previamente untadas com manteiga e polvilhadas com farinha. Coloque os quadrados de chocolate por cima, em cada uma das formas. Cubra com o resto do preparado.
- 5 Leve ao forno durante cerca de 10 minutos e sirva.