



Sobremesas Bolos

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

- 1 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.