



Sobremesas Bolos

## Bolo de Chocolate com Ameixas e Hortelã

🕒 45 min. ⚙️ Médio 🏠 Económico 🍴 8 doses

### Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
4 ovos  
100 g de farinha  
10 g de farinha  
100 ml de água  
80 g de manteiga  
1 noz de manteiga  
60 g de açúcar  
2 c. de chá de fermento em pó  
1 ramo de hortelã  
500 g de ameixas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	359,8 kcal	18%*
<b>Proteínas</b>	6,4 g	13%*
<b>Lípidos</b>	22,4 g	32%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	31,5 g	12%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 5/6 (160°C). Lave e descaroçe as mirabelas e ponha de parte.
- 2 Numa tigela, parta o chocolate em quadrados, adicione a manteiga em pedaços e derreta no micro-ondas durante 2 minutos a 500W. Adicione os ovos, o açúcar, a farinha e o fermento. Misture.
- 3 Unte uma forma redonda de bordas altas com manteiga e polvilhe com farinha. Verta o preparado e coloque por cima 300 gr das mirabelas. Coloque a meio do forno durante 35 minutos.
- 4 Para a calda, use uma liquidificadora para misturar 200 gr de ameixas com a hortelã e a água. Sirva o bolo coberto em calda.