

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

Energia	359,8 kcal	18%*
Proteínas	6,4 g	13%*
Lípidos	22,4 g	32%*
Hidratos de Carbono	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.