



Sobremesas Bolos

Fondant de Chocolate e Especiarias

🕒 25 min. 🗨️ Fácil 💰 Económico 🍴 10 doses

Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
100 g de manteiga
1 noz de manteiga
100 g de açúcar em pó
100 g de farinha
2 ovos
1 c. de café de fermento em pó
1 c. de café de baunilha em pó
1 c. de café de canela em pó
2 pitadas de cravo-da-índia moído

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 286,7 kcal | 14%* |
| Proteínas | 3,8 g | 8%* |
| Lípidos | 18,7 g | 27%* |
| Hidratos de Carbono | 24,7 g | 9%* |

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

Preparação

- 1 Pré-aqueça o seu forno com o termostato na posição 6/7 (200°C).
- 2 Derreta o chocolate no micro-ondas, com a manteiga, durante 2 minutos a 500W.
- 3 Adicione o açúcar, os ovos, a farinha, o fermento e as especiarias.
- 4 Verta o preparado para uma forma untada com manteiga.
- 5 Leve ao forno durante 15 minutos (25 minutos se usar um pirex). Ao tirar do forno, o bolo não parece estar bem cozido. É normal, deixe-o arrefecer e desenforme-o.