



Sobremesas Bolos

## Bolo Cremoso de Chocolate

🕒 45 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

### Ingredientes

4 ovos  
125 g de manteiga  
100 g de açúcar  
50 g de farinha  
1 pitada de sal  
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	290,9 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	4,1 g	8%*
<b>Lípidos</b>	21,0 g	30%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	20,3 g	8%*

\*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 (180° C).
- 2 Parta o chocolate em pedaços e derreta-o no micro-ondas com a manteiga durante 2 minutos a 500W.
- 3 Separe as claras das gemas. Bata as gemas com o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada. Adicione a farinha e o chocolate derretido.
- 4 Bata as claras em castelo com uma pitada de sal.
- 5 Envolve cuidadosamente os dois preparados.
- 6 Unte a forma com manteiga e leve o bolo ao forno durante cerca de 25 minutos. O bolo deverá ficar muito cremoso no centro.

7 Desenforme e deixe arrefecer antes de provar.