



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

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 290,9 kcal | 15%* |
| Proteínas | 4,1 g | 8%* |
| Lípidos | 21,0 g | 30%* |
| Hidratos de Carbono | 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.