



Sobremesas Bolos

## Bolo de Chocolate Húmido

🕒 35 min.

👉 Fácil

🏠 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
4 ovos  
200 g de manteiga  
150 g de açúcar  
80 g de farinha

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 472,0 kcal | 24%* |
| <b>Proteínas</b>           | 5,6 g      | 11%* |
| <b>Lípidos</b>             | 34,0 g     | 49%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 34,5 g     | 13%* |

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 6 (200°C).
- 2 Derreta o chocolate. Adicione a manteiga e misture.
- 3 Numa tigela, bata os ovos e o açúcar e depois incorpore a farinha. Junte o chocolate e a manteiga derretida e mexa até obter uma massa homogênea.
- 4 Verta o preparado para uma forma redonda untada com manteiga e polvilhada com farinha.
- 5 Leve ao forno durante cerca de 25 minutos (o tempo de cozedura deve ser ajustado para obter um interior mais ou menos cremoso).