



Receitas de Sobremesas **Chocolate**

## Bolo Fondant com Muito Chocolate

🕒 50 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 12 doses

### Ingredientes

250 g de manteiga

150 g de açúcar

4 ovos

50 g de farinha

1 pitada de sal

300 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	386,4 kcal	19%*
<b>Proteínas</b>	4,2 g	8%*
<b>Lípidos</b>	29,9 g	43%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	23,9 g	9%*

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

### Preparação

Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 5 (150°C).

- 2 Derreta o chocolate partido em pedaços com a manteiga durante 2 minutos a 500W no micro-ondas.
- 3 Separe as gemas das claras e bata as gemas com o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada.
- 4 Adicione a farinha e depois o chocolate derretido.
- 5 Bata as claras em castelo com uma pitada de sal e envolva suavemente no preparado anterior.
- 6 Leve o preparado ao forno durante 35 minutos numa forma para bolos untada com manteiga e polvilhada com farinha.
- 7 Desenforme e deixe arrefecer.