



Sobremesas Bolos

Bolo de Chocolate Rápido

🕒 16 min.

👤 Fácil

👤 Económico

👤 12 doses

Ingredientes

5 ovos
100 g de manteiga
60 g de açúcar
50 g de farinha
1 c. de chá rasa de fermento em pó
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	218,9 kcal	11%*
Proteínas	3,9 g	8%*
Lípidos	16,1 g	23%*
Hidratos de Carbono	13,8 g	5%*

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

Preparação

- 1 Unte um pirex com manteiga e polvilhe com farinha.
- 2 Parta o chocolate em pedaços e coloque-o com a manteiga numa tigela.
- 3 Leve a derreter ao micro-ondas durante 2 minutos a 500 watts.
- 4 Adicione o açúcar e depois os ovos um a um. Adicione a farinha misturada com o fermento.
- 5 Verta para o Pirex e leve o bolo ao micro-ondas durante 6 minutos a 850/900 watts.