



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

<b>Energia</b>	218,9 kcal	11%*
<b>Proteínas</b>	3,9 g	8%*
<b>Lípidos</b>	16,1 g	23%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.