



Sobremesas Bolos

## Fondant de Chocolate

🕒 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

### Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
4 ovos  
100 g de manteiga  
60 g de açúcar em pó  
50 g de farinha

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	256,4 kcal	13%*
<b>Proteínas</b>	4,1 g	8%*
<b>Lípidos</b>	18,9 g	27%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	16,4 g	6%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 6/7 (200°C).
- 2 Numa caçarola, derreta o chocolate e a manteiga cortada em pedaços, em lume muito brando.
- 3 Numa tigela, adicione o açúcar, os ovos, a farinha e por ultimo o chocolate. Misture bem.
- 4 Unte uma forma com manteiga, polvilhe com farinha e verta a massa do bolo.
- 5 Leve ao forno durante cerca de 10 a 11 minutos. Ao tirar do forno, o bolo não parece estar bem cozido. É normal, deixe-o arrefecer e desenforme-o.