



Sobremesas Bolos

## Charlotte de Chocolate

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
20 palitos la reine  
4 ovos

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	222,1 kcal	11%*
<b>Proteínas</b>	6,0 g	12%*
<b>Lípidos</b>	14,1 g	20%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	16,5 g	6%*

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

### Preparação

- 1 Numa tigela, parta o chocolate em quadrados e derreta em banho-maria durante 5 minutos ou no micro-ondas durante 2 minutos a 500W.
- 2 Forre a forma com película transparente. Molhe os biscoitos num pouco de água e cubra o fundo e as paredes de uma forma adequada para charlotte.
- 3 Numa tigela, misture as gemas e o chocolate derretido. Bata as claras em castelo e junte-as suavemente ao preparado anterior.
- 4 Verta para a forma e coloque no frigorífico, pelo menos, durante 4 horas para solidificar.
- 5 Corte os biscoitos que sobressaem e desenforme.