

Sobremesas Bolos

Bolo de Chocolate e Praliné

35 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
3 ovos
200 g de manteiga
1 noz de manteiga
70 g de açúcar em pó
50 g de farinha
1 c. de sopa de farinha
1 c. de chá de fermento em pó

Informação nutricional

Energia	424,9 kcal	21%*
Proteínas	4,8 g	10%*
Lípidos	34,2 g	49%*
Hidratos de Carbono	23,2 g	9%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o seu forno com o termostato na posição 6/7 (200°C).
2. Derreta o chocolate com a manteiga.
3. Bata os ovos. Adicione o açúcar, o praliné, a farinha e o fermento. Verta o chocolate derretido. Misture até obter uma massa homogénea.
4. Verta o preparado numa forma redonda de rebordo elevado untada com manteiga e polvilhada com farinha. 5. Leve ao forno durante 25 minutos.