



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

<b>Energia</b>	424,9 kcal	21%*
<b>Proteínas</b>	4,8 g	10%*
<b>Lípidos</b>	34,2 g	49%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.