

Sobremesas Bolos

Bolo de Chocolate Simples

Se procuras uma receita de bolo de chocolate simples e fácil de seguir, experimenta já a nossa receita. Prepara este delicioso bolo de chocolate em pouco tempo, e impressiona os teus amigos e familiares.

37 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

120 g de farinha
120 g de manteiga
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
4 ovos
80 g de açúcar
1 c. de chá de fermento em pó

Informação nutricional

Energia	305,8 kcal	15%*
Proteínas	4,9 g	10%*
Lípidos	20,6 g	29%*
Hidratos de Carbono	23,9 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 durante 2 minutos no forno micro-ondas a 500W.
3. Numa tigela, misture os ovos, o açúcar, a farinha e o fermento. Adicione a manteiga e o chocolate derretido. Misture.
4. Unte com manteiga e polvilhe com farinha uma forma redonda para bolos. Verta o preparado e leve ao forno durante 20 minutos.