



Sobremesas Bolos

## Bolo Simples de Chocolate

🕒 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

<b>Energia</b>	305,8 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	4,9 g	10%*
<b>Lípidos</b>	20,6 g	29%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.