

Sobremesas Bolos

Bolo de Chocolate Maman Guérard

75 min. Fácil Económico 12 doses

Ingredientes

- 200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 200 g de açúcar
- 200 g de manteiga
- 1 noz de manteiga
- 6 gemas de ovo
- 1 c. de café de farinha
- 1 pitada de sal
- 4 claras de ovo

Informação nutricional

Energia	323,0 kcal	16%*
Proteínas	3,5 g	7%*
Lípidos	24,1 g	34%*
Hidratos de Carbono	22,3 g	9%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 130°C (Termostato 4/5).
2. Corte o chocolate em pedaços e derreta em banho-maria com a manteiga.
3. Numa tigela, bata as gemas e o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada e consistente. Adicione o chocolate e a manteiga derretidos e volte a mexer.
4. Bata as claras em castelo com a batedeira elétrica, adicionando uma pitada de sal. Envolva-as delicadamente no preparado de chocolate.
5. Verta o preparado de chocolate numa forma previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha. Leve ao forno durante cerca de 50 minutos.

6 Desenforme o bolo e deixe arrefecer.