



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

<b>Energia</b>	323,0 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	3,5 g	7%*
<b>Lípidos</b>	24,1 g	34%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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. Envolve-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.