



Sobremesas Bolos

## Bolo Sacher

🕒 55 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
6 ovos  
130 g de manteiga  
10 g de manteiga  
130 g de açúcar  
90 g de amêndoas moídas  
90 g de farinha  
1 pitada de sal

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	494,0 kcal	25%*
<b>Proteínas</b>	9,3 g	19%*
<b>Lípidos</b>	35,2 g	50%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	33,8 g	13%*

\*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 (180° C).
- 2 Misture a farinha e as amêndoas moídas. Separe as gemas das claras. Derreta o chocolate em banho-maria.
- 3 Misture energeticamente metade da quantidade de açúcar e a manteiga derretida. Em seguida, acrescente as gemas, pouco a pouco. Adicione o chocolate derretido, a mistura de farinha e as amêndoas moídas.
- 4 Bata as claras em castelo com uma pitada de sal e o açúcar restante. Misture tudo.
- 5 Unte a forma com manteiga, verta a massa e leve ao forno durante cerca de 25 minutos.