



Sobremesas Bolos

## Bolo de Peras e Pepitas de Chocolate

55 min.

Fácil

Económico

10 doses

### Ingredientes

4 peras rocha  
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
3 ovos  
125 g de farinha  
100 g de manteiga  
1 noz de manteiga  
100 g de açúcar em pó

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	315,0 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	4,6 g	9%*
<b>Lípidos</b>	19,3 g	28%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	29,8 g	11%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o seu forno com o termostato na posição 7 (200° C). Separe as claras das gemas. Bata as gemas e o açúcar com a batedeira até obter uma mistura cremosa. Adicione a manteiga amolecida. Sem deixar de bater, adicione a farinha.
- 2 Bata as claras em castelo e envolva-as cuidadosamente. Com a ajuda de uma faca grande, corte o chocolate em pepitas. Junte metade destas pepitas no preparado e, em seguida, verta para a forma redonda de rebordo elevado untada com manteiga e polvilhada com farinha.
- 3 Descasque as peras e corte-as em pedaços grandes. Coloque os pedaços de pera e o resto das pepitas de chocolate sobre o bolo. Leve ao forno durante cerca de 40 minutos.