



Sobremesas Bolos

## Fondant de Chocolate com Caramelo

🕒 48 min. 🏠 Fácil 💰 Económico 🍴 12 doses

### Ingredientes

100 g de Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS (NESTLÉ Dessert) Caramelo  
2 tabletes de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
240 g de manteiga  
200 g de açúcar  
80 g de farinha  
6 ovos  
50 ml de Natas LONGA VIDA

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	522,7 kcal	26%*
<b>Proteínas</b>	6,5 g	13%*
<b>Lípidos</b>	36,6 g	52%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	37,8 g	15%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180°C.
- 2 Numa tigela, aqueça o chocolate partido em pedaços e a manteiga 2 minutos a 500W. Adicione o açúcar, os ovos e a farinha. Misture bem.
- 3 Unte e polvilhe a sua forma e verta a massa do bolo. Leve ao forno durante cerca de 28 minutos.
- 4 Ao tirar do forno, o bolo parece não estar bem cozido. É normal, deixe-o arrefecer e desenforme-o.
- 5 Aqueça as natas e verta-as sobre o Chocolate variedade Caramelo partido em pepitas. Sirva cada fatia de bolo com um pouco de molho morno de caramelo.