



Sobremesas Bolos

## Bolo de Chocolate com Fondant de Manga

🕒 22 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

50 g de calda de manga  
80 g de açúcar em pó  
50 g de manteiga  
3 ovos  
1 c. de sopa de farinha  
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	524,3 kcal	26%*
<b>Proteínas</b>	8,3 g	17%*
<b>Lípidos</b>	35,9 g	51%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	39,9 g	15%*

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

### Preparação

- 1 Verta a calda de frutas em 4 cubos das cuvetes de gelo. Coloque no congelador durante 2 horas.
- 2 Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 9 (260°C). Derreta o chocolate e a manteiga em banho-maria, em lume brando.
- 3 Numa tigela, misture os ovos, o açúcar e a farinha. Adicione o chocolate derretido. Misture e deixe arrefecer a massa.
- 4 Unte com manteiga e polvilhe com farinha 4 taças, encha-as de massa a meia altura. Adicione um cubo de gelo de calda de manga e cubra com a restante massa.
- 5 Leve ao forno durante 11 a 12 minutos. Sirva de imediato, o centro deve ficar cremoso.