



Sobremesas Bolos

## Delícia de Outono com Maçãs e Chocolate

🕒 55 min.

👤 Médio

🏠 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

100 g de manteiga  
100 g de pão ralado  
2 maçãs  
80 g de açúcar  
4 ovos  
1 pitada de canela  
1 pitada de sal  
300 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 587,9 kcal | 29%* |
| <b>Proteínas</b>           | 9,5 g      | 19%* |
| <b>Lípidos</b>             | 39,5 g     | 56%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 45,9 g     | 18%* |

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 7 (220°C). Amasse a manteiga com o açúcar e o pão ralado. Junte a canela às gemas, a seu gosto, e misture bem.
- 2 Parta o chocolate em pedaços e derreta-o em banho-maria ou no micro-ondas. Verta-o sobre a mistura anterior, mexendo bem.
- 3 Bata as claras em castelo bem firme com uma pitada de sal e junte-as delicadamente ao preparado.
- 4 Verta esta massa para um recipiente de ir ao forno untado com manteiga. Descasque as maçãs e corte-as em fatias. Distribua as fatias de maçã por cima da massa de bolo e leve ao forno durante cerca de 30 minutos. Saboreie morno ou frio.