



Sobremesas Bolos

Bolo de Chocolate e Frutas

35 min.

Fácil

Económico

10 doses

Ingredientes

- 2 laranjas
- 2 bananas
- 4 ovos
- 2 kiwis
- 100 g de farinha
- 80 g de manteiga
- 80 g de açúcar
- 1 c. de chá de açúcar em pó
- 1 tablete de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	297,8 kcal	15%*
Proteínas	5,2 g	10%*
Lípidos	17,4 g	25%*
Hidratos de Carbono	28,9 g	11%*

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

Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 7 (200°C). Derreta o chocolate preto em pedaços com 2 colheres de sopa de água e a manteiga numa tigela durante 2 minutos a 500W. Misture.
- 2 Adicione o açúcar, a farinha e as gemas e depois junte as claras batidas em castelo.
- 3 Verta a massa sobre o tabuleiro para tortas onde irá criar a forma de um balão com a ajuda de folha de alumínio. Leve ao forno durante 15 minutos.
- 4 Decore a parte de cima com os frutos alternando-os por coluna. Derreta os 50 g de chocolate com 2 colheres de sopa de água durante 1 minuto e 30 a 500W. Adicione 1 colher de chá de açúcar em pó e uma noz de manteiga. Cubra o cesto do balão.