



Sobremesas Bolos

## Madalenas de Chocolate, Framboesas e Laranja

32 min.

Fácil

Económico

10 doses

### Ingredientes

- 125 g de framboesas frescas ou congeladas
- 4 0 ovos
- 100 g de manteiga
- 100 g de farinha
- 60 g de açúcar
- 1 saqueta de fermento em pó
- 200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 1 0 laranja

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	288,0 kcal	14%*
<b>Proteínas</b>	5,0 g	10%*
<b>Lípidos</b>	19,0 g	27%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	22,7 g	9%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 5/6 (160°C). Numa tigela, parta o chocolate em quadrados, adicione a manteiga em pedaços e derreta no micro-ondas durante 2 minutos a 500W. Adicione os ovos, o açúcar e a farinha. Mexa e adicione o fermento.
- 2 Lave a laranja, raspe a casca da laranja e adicione-a à massa de chocolate. Em seguida, adicione as framboesas e mexa delicadamente.
- 3 Verta o preparado para dentro das formas de madalenas untadas com manteiga, coloque 2 framboesas por madalena sem as encher muito.
- 4 Leve ao forno durante 20 minutos. Repita o procedimento se lhe sobrar massa.