

Sobremesas Bolos

Marquise de Chocolate

10 min. Fácil Económico 12 doses

Ingredientes

100 g de açúcar em pó

4 ovos

300 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

175 g de manteiga

Informação nutricional

Energia	307,9 kcal	15%*
Proteínas	3,8 g	8%*
Lípidos	24,7 g	35%*
Hidratos de Carbono	16,5 g	6%*

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

Preparação

1. Derreta o chocolate em banho-maria.
2. Numa tigela, amasse a manteiga (previamente amolecida) com a ajuda de uma colher de pau até esta ficar em creme. Adicione o açúcar em pó e misture.
3. Separe as claras das gemas e depois junte as gemas, uma a uma, à mistura preparada no passo anterior.
4. Adicione o chocolate derretido a esta mistura. Deixe arrefecer.
5. Bata as claras em castelo e misture-as delicadamente no preparado.
6. Coloque uma folha de papel vegetal em volta do interior da sua forma. Verta o preparado para a forma alisando a superfície.
7. Coloque o bolo no frigorífico durante 4 horas, no mínimo. Para o desenformar, mergulhe o fundo da forma em água quente e, em seguida, vire-a ao contrário, sobre o seu prato. Retire a folha de papel vegetal. ALERTA:

leia devidamente o rótulo de todos os ingredientes para garantir que são efetivamente isentos de glúten.