



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.