

Sobremesas Bolos

Bolinhos de Chocolate e Ananás

43 min. Fácil Económico 5 doses

Ingredientes

1 ananás ao natural
3 ovos
80 g de manteiga
60 g de açúcar
50 g de farinha
1 c. de sopa de água
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
50 g de coco ralado

Informação nutricional

Energia	625,0 kcal	31%*
Proteínas	8,9 g	18%*
Lípidos	40,3 g	58%*
Hidratos de Carbono	52,3 g	20%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 6/7 (200°C). Descasque o ananás e corte-o em rodelas de 1 centímetro. Retire o interior. Derreta o chocolate em banho-maria com a manteiga.
2. Numa tigela, misture o açúcar, a farinha, os ovos e o chocolate derretido. Adicione o coco ralado. Passe as rodelas de ananás pela frigideira para alourar com as 2 colheres de sopa de açúcar e 1 colher de sopa de água.
3. Verta o preparado para os recipientes de ir ao forno untados com 1 noz de manteiga. Coloque as rodelas de ananás sobre os bolos.
4. Leve ao forno entre 15 a 20 minutos. Reduza as restantes rodelas de ananás a sumo. Desenforme os bolinhos cremosos e sirva com o sumo.