



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

<b>Energia</b>	625,0 kcal	31%*
<b>Proteínas</b>	8,9 g	18%*
<b>Lípidos</b>	40,3 g	58%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 rodela 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 rodela 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 rodela de ananás sobre os bolos.
- 4 Leve ao forno entre 15 a 20 minutos. Reduza as restantes rodela de ananás a sumo. Desenforme os bolinhos cremosos e sirva com o sumo.