



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 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.