



Sobremesas Bolos

## Bolo de Chocolate com Ameixas e Noz

🕒 47 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
4 ovos  
80 g de farinha  
80 g de manteiga  
60 g de açúcar  
50 g de miolo de noz  
1 saqueta de fermento  
6 ameixas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	378,1 kcal	19%*
<b>Proteínas</b>	7,0 g	14%*
<b>Lípidos</b>	25,9 g	37%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	27,7 g	11%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 5/6 (160°C). Lave e corte as frutas em quatro quartos. Retire o caroço.
- 2 Numa tigela, parta o chocolate em quadrados, adicione a manteiga em pedaços e derreta no micro-ondas durante 2 minutos a 500W. Adicione os ovos, o açúcar e a farinha. Mexa e adicione o fermento.
- 3 Corte as nozes em pedaços grandes e adicione-as. Mexa e verta o preparado para uma forma redonda untada com manteiga.
- 4 Disponha as frutas em forma de flor por cima premindo-as ligeiramente. Leve ao forno durante 35 minutos.