



Sobremesas Bolos

## Bolo Mal Cozido de Chocolate com Bola de Gelado

🕒 50 min.

🔗 Médio

💰 Económico

👤 6 doses

### Ingredientes

200 g de açúcar  
200 g de manteiga  
100 g de farinha  
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
6 ovos  
1 bola de gelado de baunilha  
6 morangos  
6 paus de canela  
açúcar em pó q.b.  
canela em pó q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	728,9 kcal	36%*
<b>Proteínas</b>	9,9 g	20%*
<b>Lípidos</b>	47,3 g	68%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	66,8 g	26%*

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

### Preparação

- 1 Unte uma forma, de aro, com manteiga (ou margarina) e polvilhe com farinha. Ligue o forno a 180°.
- 2 Derreta a manteiga com o chocolate, em banho-maria, mexendo sempre.
- 3 Depois de tudo derretido, adicione o açúcar e as gemas e bata muito bem. Junte a farinha, sem parar de bater.
- 4 Bata as claras em castelo e envolva cuidadosamente na mistura.

- 5 Coloque na forma e leve ao forno durante 20 minutos ou até que fique cozido por cima e nos lados.
- 6 Deixe arrefecer, desenforme e decore com topping de chocolate, açúcar em pó e canela por cima.
- 7 Prepare num prato e adicione uma bola de gelado de baunilha, um morango cortado em 4 e um pau de canela.