



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

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 728,9 kcal | 36%* |
| Proteínas | 9,9 g | 20%* |
| Lípidos | 47,3 g | 68%* |
| Hidratos de Carbono | 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.