



Sobremesas Bolos

## Bolo de Chocolate Preto 70%

🕒 30 min.

👉 Fácil

👤 Económico

🍴 10 doses

### Ingredientes

1 c. de chá de fermento em pó  
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
50 g de farinha  
100 g de manteiga  
5 ovos  
60 g de açúcar

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	263,0 kcal	13%*
<b>Proteínas</b>	4,6 g	9%*
<b>Lípidos</b>	19,3 g	28%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	16,6 g	6%*

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

### Preparação

- 1 Unte uma forma com manteiga.
- 2 Derreta o chocolate com a manteiga em banho maria.
- 3 Adicione o açúcar e os ovos, um a um, mexendo sempre.
- 4 De seguida, adicione a farinha e o fermento.
- 5 Verta para a forma e leve ao forno, pré-aquecido a 200°, durante 10 minutos.