



Sobremesas Bolos

## Bolo de Chocolate Preto e Pimenta Rosa

36 min.

Difícil

Económico

8 doses

### Ingredientes

4 c. de sopa de azeite  
4 c. de sopa de açúcar amarelo  
1 c. de sopa de pimenta rosa em grão  
1 c. de sopa de leite  
1 c. de sopa de açúcar em pó  
5 framboesas frescas ou congeladas  
1 c. de sopa de óleo girassol  
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
3 ovos  
morangos q.b.  
5 amoras  
2 c. de sopa de farinha com fermento

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	284,6 kcal	14%*
<b>Proteínas</b>	4,6 g	9%*
<b>Lípidos</b>	20,4 g	29%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	19,2 g	7%*

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

### Preparação

- 1 Derreter o chocolate com o leite e deixar arrefecer um pouco.
- 2 Bater os ovos com o açúcar. Juntar o chocolate derretido e misturar Juntar o azeite e os restantes elementos. Mexer tudo muito bem.
- 3 Untar a forma, deitar o preparado anterior e colocar no forno aquecido a 180º por 20 minutos
- 4 Retirar do forno, decorar com as frutas, polvilhar com açúcar e comer!