



Sobremesas Bolos

## Petit Gâteau de Chocolate

🕒 40 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

50 g de manteiga  
3 gemas de ovo  
80 g de açúcar  
300 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
1 c. de sopa de licor de laranja  
40 g de farinha  
3 claras de ovo

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	472,5 kcal	24%*
<b>Proteínas</b>	7,5 g	15%*
<b>Lípidos</b>	31,9 g	46%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	35,1 g	14%*

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

### Preparação

- 1 Derreta a manteiga em banho-maria e adicione as gemas e o açúcar. Mexa muito bem.
- 2 Pique o chocolate preto grosseiramente e adicione ao preparado, novamente em banho-maria, para que o chocolate derreta. Envolve bem e adicione o licor de laranja.
- 3 Peneire a farinha e adicione gradualmente ao preparado.
- 4 Num recipiente à parte, bata as claras em castelo. Após ficarem bem firmes, misture ao preparado de chocolate com cuidado.
- 5 Unte formas pequenas com manteiga e polvilhe-as com um pouco de farinha, enquanto o forno está a pré-aquecer a 250°C.

- 6 Com a ajuda de uma colher, coloque a massa nas formas, preenchendo-as apenas até meio da sua capacidade.
- 7 Coloque o tabuleiro de formas no forno por 10 minutos apenas. Desenforme com cuidado.