

[Todas as receitas de Sobremesas](#)[Todas as receitas de Chocolate](#)

Fondant de Chocolate com Gengibre

 23 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

- 250 g de manteiga
- 125 g de farinha
- 75 g de açúcar
- 5 ovos
- 5 gemas de ovo
- 300 ml de Natas LONGA VIDA para bater
- 1 raminho de gengibre
- 200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 30 g de açúcar
- 3 gemas de ovo

Informação nutricional

Energia	555,2 kcal	28%*
Proteínas	7,9 g	16%*
Lípidos	36,4 g	52%*
Hidratos de Carbono	33,8 g	13%*

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

Preparação

- 1** CREME: Descasque e pique o galho de gengibre, e ferva com as natas durante 5 minutos. Misture 3 gemas com 30 g de açúcar e adicione às natas. Cozinhe em lume brando até engrossar. Coe e deixe arrefecer.
- 2** FONDANT: Derreta o chocolate picado com a manteiga. Bata 5 gemas e os ovos com 75 g de açúcar, e adicione o chocolate derretido e a farinha peneirada. Misture suavemente.
- 3** Verta em moldes flan previamente untados com manteiga e polvilhados com farinha e coloque no forno a 180 ° C, 8-10 min.