

Sobremesas Bolos

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.