

Sobremesas Bolos

Bolo de Chocolate sem Ovos e Manteiga

40 min. Fácil Económico 12 doses

Ingredientes

400 g de Chocolate NESTLÉ Sobremesas 53% cacau
220 g de açúcar
1 c. de sopa de conhaque
1 c. de sopa de vinagre
sal q.b.
1 c. de chá de bicarbonato de sódio
raspas de laranja q.b.
135 ml de sumo de laranja
50 ml de óleo
200 ml de água
3 c. de chá de fermento em pó
440 g de farinha

Informação nutricional

Energia	437,6 kcal	22%*
Proteínas	5,6 g	11%*
Lípidos	16,1 g	23%*
Hidratos de Carbono	65,2 g	25%*

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

Preparação

1. Numa tigela coloque o açúcar, o óleo, o vinagre, o conhaque, sal, as raspas de laranja, e misture bem até o açúcar derreter.
2. Dissolva o bicarbonato de sódio no sumo de laranja e adicione à mistura.
3. Derreta 200 g do Chocolate com uma chávena de água. Junte ao preparado.

4 Peneire a farinha e o fermento e deite na mistura. Mexa bem.

5 Verta a mistura numa forma previamente untada e leve ao forno durante 30 minutos a 150 ° C - 160 ° C

6 Corte o bolo horizontalmente e espalhe as restantes 200 g de chocolate derretido. Volte a juntar o bolo e polvilhe com açúcar de mesa.