



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Bavaroise de Chocolate

🕒 45 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

1 chávena de chá de manteiga  
1 chávena de chá de açúcar  
6 ovos  
1 chávena de chá de leite  
1 chávena de chá de farinha de trigo  
1 chávena de chá de cacau em pó  
1 c. de sopa de fermento em pó  
Chocolate de Leite NESTLÉ q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	476,5 kcal	24%*
<b>Proteínas</b>	10,8 g	22%*
<b>Lípidos</b>	27,5 g	39%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	47,1 g	18%*

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

### Preparação

- 1 Bata com a batedeira a manteiga e o açúcar.
- 2 Junte as gemas, uma a uma, até obter um creme homogéneo.
- 3 Adicione aos poucos o leite.
- 4 Desligue a batedeira e adicione a farinha de trigo, o cacau em pó, o fermento e reserve.
- 5 Bata as claras em castelo e junte-as à massa de chocolate misturando delicadamente.

- 6 Distribua por recipientes pequenos e leve ao forno médio pré-aquecido (180°C) por aproximadamente 30 minutos.
- 7 Decore com pedaços de chocolate e sirva.