



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Quente e Frio de Chocolate

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

100 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas  
80 g de manteiga  
4 0 ovos  
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
55 g de farinha

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 693,0 kcal | 35%* |
| <b>Proteínas</b>           | 14,3 g     | 29%* |
| <b>Lípidos</b>             | 37,3 g     | 53%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 73,9 g     | 28%* |

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

### Preparação

- 1 Deite o chocolate e a manteiga num recipiente e leve ao lume, em banho-maria, até derreterem.
- 2 Deite os ovos inteiros numa tigela, junte-lhes o leite condensado e mexa bem.
- 3 Adicione a farinha e volte a mexer.
- 4 Misture o chocolate derretido com a manteiga e bata bem.
- 5 Barre 4 formas individuais com manteiga e polvilhe com farinha.
- 6 Divida a mistura pelas formas e leve ao forno a 210 graus durante 7 minutos.
- 7 Retire, desenforme e sirva de imediato.

**8** O interior deve apresentar-se líquido.

**9** Nota: Pode congelar este doce antes de o levar ao forno. Nesse caso, retire-o depois do congelador e leve directamente ao forno a 200 graus durante 10 minutos.