Sobremesas Bolos

Bolo de Laranja e Chocolate

20 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

2 laranjas
200 g de manteiga (amolecida)
250 g de açúcar
5 ovos
275 g de farinha
125 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	458,9 kcal	23%*
Proteínas	6,6 g	13%*
Lípidos	24,0 g	34%*
Hidratos de Carbono	53,5 g	21%*

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

Preparação

1. Lave as laranjas.
2. Retire as cascas da laranja com a ajuda de um descascador e corte-as em tiras muito finas.
3. Esprema o sumo das laranjas.
4. Reserve.
5. Bata a manteiga com o açúcar até obter uma mistura cremosa.
6. Junte os ovos um a um, sem parar de bater.

7 Adicione o sumo de laranja.

8 Junte a farinha e o chocolate ralado.

9 Leve ao forno durante 35 minutos, numa forma redonda previamente untada.