



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.