


Sobremesas Bolos

# Bolo de batata-doce e chocolate negro

45 min. Fácil Económico 8 doses

## Ingredientes

500 g de batata-doce
4 ovos
150 g de chocolate negro NESTLÉ
1 c. de sopa de farinha
1 c. de chá de fermento em pó

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 189,0 kcal | 9%* |
| **Proteínas** | 2,7 g | 5%* |
| **Lípidos** | 6,0 g | 9%* |
| **Hidratos de Carbono** | 30,3 g | 12%* |

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

## Preparação

1. Comecem por cozer a batata-doce e triturar até obter um puré. Deixem arrefecer completamente antes de continuar a receita.
2. Derretam o chocolate e reservem.
3. Misturem os ovos, um a um, com a batata-doce, envolvam o chocolate, a farinha e o fermento e levem ao forno, numa forma pequena, forrada com papel vegetal.
4. O forno deve estar pré-aquecido a 180ºC e o bolo deve cozer durante cerca de 25 minutos.