



Ocasões Especiais Natal

Coulant de chocolate com leite condensado

15 min.

Fácil

Económico

10 doses

Ingredientes

200 g de Chocolate Negro NESTLÉ Sobremesas (1 tablete)
200 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
5 g de café solúvel NESCAFÉ Clássico
45 g de manteiga (mais um pouco para untar as formas)
3 ovos classe L
75 g de farinha (mais um pouco para untar as formas)
1 c. de café de extrato de baunilha
Cacau em pó para polvilhar por cima (opcional)

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 265,4 kcal | 13%* |
| Proteínas | 5,7 g | 11%* |
| Lípidos | 14,4 g | 21%* |
| Hidratos de Carbono | 27,0 g | 10%* |

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

Preparação

- 1 Preaquecer o forno a 200°.
- 2 Derreter o chocolate negro com a manteiga a lume brando ou no micro-ondas. Numa tigela, adicionar o resto dos ingredientes e juntar a o preparado anterior, mexendo bem.
- 3 Untar as formas com manteiga, polvilhar com farinha e rechear com a massa sem que chegue completamente ao topo.
- 4 Levar ao forno durante cerca de 8 minutos.
- 5 Retirar do forno, deixar repousar uns segundos, desenformar e servir imediatamente.