



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

<b>Energia</b>	265,4 kcal	13%*
<b>Proteínas</b>	5,7 g	11%*
<b>Lípidos</b>	14,4 g	21%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.