

Ocasiões 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 200º.
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.