



Para mamãs e bebês

Sobremesas

## Bolo de Chocolate para bebês

🕒 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 1 doses

### Ingredientes

- 4 ovos
- 100 g de chocolate em pó
- 100 ml de NESTLÉ JÚNIOR 1+ Bebida láctea infantil adaptada a crianças a partir do 1º ano de idade
- 80 g de açúcar refinado
- 50 g de farinha
- 1 c. de café de margarina para barrar
- 1 pitada de sal

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	1403,6 kcal	70%*
<b>Proteínas</b>	42,5 g	85%*
<b>Lípidos</b>	53,0 g	76%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	189,9 g	73%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aquece o forno a 180°C.
- 2 Separa as gemas das claras.
- 3 Bate as gemas com o açúcar.
- 4 Adiciona o NESTLÉ JÚNIOR 1+, o chocolate em pó e a farinha, e mistura muito bem.
- 5 Bate as claras em castelo com o sal, e incorpora gentilmente na mistura.

- 6 Deita a mistura numa forma redonda untada com margarina e leve ao forno cerca de 25 minutos.
- 7 Sugestão: Se fores para uma festa de aniversário podes decorar o bolo para ficar mais colorido.
- 8 A introdução de alimentos novos na alimentação do bebé deve respeitar o aconselhado pelo respetivo Pediatra.