

FONDANT DE CHOCOLATE



CONFEÇÃO

1. 1. Préaquecer o forno a 180°C.

3. 2. Derreter o chocolate no microondas.

5. 3. Na cuba, com o acessório para amassar/triturar, colocar a manteiga bem amolecida e o açúcar e bater na velocidade 5, durante 3 ou 4 minutos, até a mistura estar cremosa. Acrescentar os ovos, um a um, misturando sempre na mesma velocidade. Incorporar a farinha e, por fim, o chocolate derretido e colocar no programa Massa P3. A massa deve estar bem homogênea.

7. 4. Deitar a preparação numa forma pequena redonda, previamente untada com manteiga e enfarinhada.

9. 5. Colocar no forno a cozer, durante 20 a 30 minutos, consoante o forno e o vosso gosto. Quanto mais tempo no forno, mais seco fica. Deixar arrefecer antes de tirar da forma e polvilhar, se quiser, com açúcar em pó.

INGREDIENTES

- - 200 G DE CHOCOLATE PRETO DE CULINÁRIA
- - 150 G DE MANTEIGA AMOLECIDA
- - 150 G DE AÇÚCAR
- - 3 OVOS
- - 50 G DE FARINHA