Sobremesas | Receitas de Chocolate

Árvore de Natal de Chocolate com Bolachas

85 min. | Médio | Económico | 18 doses

Ingredientes

320 g de farinha

80 g de manteiga amolecida

120 g de açúcar em pó

2 ovos

1 pitada de sal

Para as bolachas:

200 g de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau

Para a cobertura:

90 g de Chocolate Branco NESTLÉ SOBREMESAS

Informação nutricional

Energia	218,6 kcal	11%*
Proteínas	3,7 g	7%*
Lípidos	9,4 g	13%*
Hidratos de Carbono	29,5 g	11%*

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

Preparação

1. Pré-aquecer o forno a 200º C e derreter em banho-maria o chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau.
2. Misturar o chocolate com a manteiga e o açúcar. Adicionar a farinha, os ovos batidos e o sal. Misturar com as mãos a massa e dividir em duas porções iguais.
3. Colocar cada porção de massa entre duas folhas de papel vegetal. Com ajuda de um rolo de cozinha, estender a massa de modo a que fique com 3 mm. Deixar arrefecer no frigorifico por 1 hora, aproximadamente.
4. Com a ajuda de uma faca ou de forminhas de diferentes tamanhos cortar a massa em forma de estrelas. Idealmente em quatro tamanhos diferentes. Levar ao forno por 8 minutos aproximadamente. Se necessário

colocar uma folha de papel de alumino sobre as bolachas, de modo a não queimarem na superfície.

5. Aproveitar o excesso de massa e repetir o processo de modo a evitar o desperdício.

6. Retirar as bolachas do forno e deixar arrefecer.

7. Derreter o chocolate branco NESTLÉ SOBREMESAS em banho-maria e colocar num saco de pasteleiro.

8. Montar a árvore de Natal e colocar um pouco de chocolate branco no centro de cada bolacha. Com o restante chocolate, deixar cair pequenas gotas sobre a árvore de bolachas. Deixar o chocolate solidificar e servir.