



Sobremesas Bolos

## Bolinhos de Noz e Café

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

### Ingredientes

120 g de Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS (NESTLÉ Dessert) Café  
100 g de miolo de noz  
100 g de manteiga  
80 g de farinha  
3 ovos  
3 c. de sopa de mel  
2 c. de chá cheias de fermento em pó  
3 c. de sopa de Natas LONGA VIDA

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 274,4 kcal | 14%* |
| <b>Proteínas</b>           | 4,6 g      | 9%*  |
| <b>Lípidos</b>             | 19,7 g     | 28%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 17,6 g     | 7%*  |

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

### Preparação

1. Moi as nozes num picador eléctrico. Numa tigela adiciona os ovos, mel, a manteiga derretida, a farinha e as nozes.
2. Mistura, adiciona o fermento e verte para uma forma para brownies untada e polvilhada.
3. Leva ao forno durante 10 minutos com o termostato na posição 6 (180°C).
4. Deixa arrefecer, corta em pequenos cubos e coloca-os sobre uma bandeja.
5. Derrete o chocolate com as natas no micro-ondas durante 1m30s a 500W. Mistura e verte sobre os bolos.

6 Coloca no frigorífico durante 10 minutos.