Sobremesas Bolos

Delícias de Chocolate e Frutos Secos

35 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

- 24 de bolachas tipo petit beurre
- 125 g de coco ralado
- 30 g de amêndoas torradas
- 100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 125 g de manteiga
- 1 embalagem de Leite Condensado NESTLÉ

Informação nutricional

Energia	820,3 kcal	41%*
Proteínas	11,2 g	22%*
Lípidos	54,7 g	78%*
Hidratos de Carbono	67,3 g	26%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 6/7 (200°C).
2. Triture as bolachas e misture-as com a manteiga. Distribua esta massa sobre o fundo de uma forma coberta com papel vegetal.
3. Misture o leite condensado com o coco ralado e o chocolate partido em pequenos pedaços.
4. Verta este preparado sobre a massa que está na forma, polvilhe com as amêndoas e leve ao forno durante 15 a 20 minutos para dourar ligeiramente.
5. Deixe arrefecer antes de cortar os pedaços em pequenos cubos.