Sobremesas Bolos

# Estrelas de Chocolate com Noz

45 min. Fácil Económico 15 doses

## Ingredientes

100 g de manteiga
80 g de açúcar
3 ovos
50 g de farinha
80 g de miolo de noz
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 208,8 kcal | 10%* |
| **Proteínas** | 3,4 g | 7%* |
| **Lípidos** | 15,9 g | 23%* |
| **Hidratos de Carbono** | 12,4 g | 5%* |

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

## Preparação

1. Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 5 (150°C).
2. Em lume brando, derreta o chocolate e a manteiga.
3. Adicione o açúcar, a farinha, os ovos e o miolo de noz bem moído.
4. Verta o preparado para uma forma previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha. Leve ao forno durante cerca de 20 minutos.
5. Desenforme-o e quando estiver morno e corte-o com a ajuda do corta massas