



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Lingotes de Chocolate e Nozes

🕒 32 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

125 g de manteiga  
2 ovos  
65 g de miolo de noz  
40 g de açúcar em pó  
1 pitada de sal  
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
250 g palitos la reine

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 630,4 kcal | 32%* |
| <b>Proteínas</b>           | 11,1 g     | 22%* |
| <b>Lípidos</b>             | 43,9 g     | 63%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 45,8 g     | 18%* |

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

### Preparação

- 1 Triture e misture os palitos la reine e as nozes.
- 2 Derreta a manteiga e depois adicione o açúcar.
- 3 Parta o chocolate em pedaços e derreta-o com 5 colheres de sopa de água no micro-ondas a 500W durante 2 minutos.
- 4 Junte os palitos la reine e as nozes, a manteiga, o açúcar e depois o chocolate derretido. Adicione as gemas de ovo.
- 5 Bata as claras em castelo bem firme com uma pitada de sal e junte-as delicadamente ao preparado anterior.
- 6 Verta a massa para uma forma de bolos coberta no fundo com película transparente. Calque com a ajuda de uma espátula e coloque no frigorífico para solidificar.