



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Cookie Gigante numa Frigideira

🕒 45 min.

👉 Fácil

👤 Económico

🍴 12 doses

### Ingredientes

- 125 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 150 g de farinha
- 100 g de açúcar mascavado
- 50 g de açúcar
- 1 ovo
- 125 g de manteiga à temperatura ambiente
- 1 c. de café de extrato de baunilha
- 1 c. de café de levedura em pó
- 1 pitada de sal

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	238,2 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	2,6 g	5%*
<b>Lípidos</b>	13,8 g	20%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	25,4 g	10%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o seu forno na temperatura de 180°C.
- 2 Com a ajuda de uma faca grande, parta a tablete de chocolate em pepitas.
- 3 Numa tigela, misture a manteiga com os açúcares até obter uma mistura cremosa.
- 4 Junte a baunilha e o ovo. Misture até obter uma mistura homogénea.
- 5 Peneire a farinha. Adicione a levedura e a pitada de sal e misture bem, com a ajuda de uma espátula, até obter uma massa homogénea.

- 6 Junte e misture com a massa, o chocolate picado, reservando algumas pepitas.
- 7 Unte uma frigideira adaptada para o forno (medida ideal: 23-24 cm) com manteiga e polvilhe com farinha.
- 8 Verta a massa com a ajuda de uma espátula para a frigideira e polvilhe com as restantes pepitas de chocolate.
- 9 Leve ao forno durante 30 a 35 minutos, até ficar ligeiramente alourado do lado de fora.
- 10 Retire do forno e deixe arrefecer. Bom Apetite!