



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Biscoitos de Chocolate Branco com Limão

33 min.

Fácil

Económico

12 doses

### Ingredientes

180 g de chocolate branco NESTLÉ SOBREMESAS  
50 ml de sumo de limão + raspas de 2 limões  
2 ovos M  
50 g de manteiga  
1/2 c. de chá de fermento em pó  
açúcar em pó para revestimento  
50 g de açúcar  
225 g de farinha

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 217,2 kcal | 11%* |
| <b>Proteínas</b>           | 4,6 g      | 9%*  |
| <b>Lípidos</b>             | 9,9 g      | 14%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 27,3 g     | 11%* |

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

### Preparação

- 1 Derreter o chocolate branco NESTLÉ SOBREMESAS com a manteiga no micro-ondas.
- 2 Bater os ovos com o açúcar.
- 3 Adicionar o chocolate branco NESTLÉ SOBREMESAS com a manteiga, sumo de limão e raspas de limão e misturar bem.
- 4 Adicionar o fermento em pó e a farinha peneirada e misturar até a massa ficar lisa e sem grumos.
- 5 Deixar repousar no frigorífico durante pelo menos 4 horas, coberto com película aderente.

- 6** Pré-aquecer o forno a 180°.
- 7** Formar pequenas bolinhas de cerca de 25 g com as mãos e enrole no açúcar em pó.
- 8** Colocar as bolinhas num tabuleiro com papel vegetal, espaçadas entre si.
- 9** Levar ao forno cerca de 12 min.
- 10** Retirar e deixar arrefecer num tabuleiro de arame.