

Sobremesas Bolos

Palmiers de Chocolate

25 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

50 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

1 embalagem de massa folhada

100 g de açúcar

Informação nutricional

Energia	190,9 kcal	10%*
Proteínas	1,9 g	4%*
Lípidos	8,6 g	12%*
Hidratos de Carbono	26,3 g	10%*

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

Preparação

1. Rale o chocolate. Pré-aqueça o forno a 220º C.
2. Estenda a massa folhada, polvilhe-a com o açúcar e o chocolate ralado. Dobre um dos lados, enrolando a massa até metade. Faça o mesmo do outro lado. Pressione o rolo ligeiramente com as mãos e corte em rodelas de 1 cm de grossura.
3. Forre um tabuleiro, próprio para ir ao forno, com papel vegetal. Coloque os palmiers no tabuleiro ainda frio, deixando espaço entre eles, porque ao crescer a massa folhada aumenta de tamanho.
4. Leve ao forno durante aproximadamente 10 minutos (até ficarem dourados). Vire-os e leve ao forno durante mais 2 minutos. IDEIA: Para reforçar o sabor a chocolate, pode mergulhar metade dos palmiers em chocolate derretido, e deixar arrefecer.