

Sobremesas Bolos

Scones com Pepitas de Chocolate

50 min. Fácil Económico 5 doses

Ingredientes

150 ml de leite
1 c. de sopa de sumo de limão
100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
300 g de farinha
1 c. de chá de fermento
1 pitada de sal
3 c. de sopa de açúcar amarelo
70 g de manteiga
1 ovo

Informação nutricional

Energia	496,7 kcal	25%*
Proteínas	10,0 g	20%*
Lípidos	22,5 g	32%*
Hidratos de Carbono	61,4 g	24%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 200ºC. Forre um tabuleiro de forno com papel vegetal.
2. Misture o leite com o sumo de limão e deixe descansar durante uns minutos.
3. Corte o chocolate grosseiramente em pedaços, com a ajuda de uma faca. Reserve.
4. Numa taça, peneire a farinha com o fermento e o sal.
5. Misture o açúcar e depois adicione a manteiga, mexendo com as mãos até que a mistura fique areada.

6 Abra uma cova e adicione o leite, mexendo apenas com um garfo, para trabalhar a massa o mínimo possível, apenas até incorporar a farinha.

7 Misture os pedaços de chocolate na massa.

8 Com a ajuda de uma colher de gelados, disponha 10 porções de massa no tabuleiro preparado, pincele com o ovo batido e leve ao forno a 200ºC durante 15-20 minutos, até dourar. Deixe os scones arrefecerem numa grelha e sirva mornos.