

Sobremesas Ocasiões Especiais

Donuts de Aranha para o Halloween

40 min. Médio Económico 10 doses

Ingredientes

300 g de NESTLÉ Sobremesas Chocolate Preto
80 g de NESTLÉ Sobremesas chocolate branco
40 g de Cacau em Pó
1 ovo M
300 g de farinha
1 c. de chá bem cheia de bicarbonato de sódio
1 c. de chá rasa de sal
50 g de manteiga
90 g de açúcar mascavado
40 g de açúcar
100 ml de leite meio gordo
1,5 c. de sopa de vinagre de cidra
25 ml de óleo + um pouco mais para untar as formas

Informação nutricional

Energia	467,3 kcal	23%*
Proteínas	8,2 g	16%*
Lípidos	24,8 g	35%*
Hidratos de Carbono	50,7 g	20%*

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

Preparação

1. Pré-aquecer o forno a 175º.
2. Picar 50 g de chocolate preto e guardar. Misturar o leite e o vinagre de cidra. Derreter a manteiga.
3. Numa tigela, misturar a farinha, o cacau o sal e o bicarbonato.

4 Adicionar a mistura de leite e vinagre, o ovo, a manteiga derretida, os açúcares e bater até ficar homogéneo.

5 Adicionar a mistura de ingredientes secos e bater até ficarem misturados. Acrescentar o chocolate picado e misturar.

6 Verter a mistura para os moldes de donuts pincelados com o óleo, mas não permitir que a massa suba até ao topo.

7 Cozer durante 15 min.

8 Retirar do forno. Desenformar e deixar arrefecer sobre uma grelha de arame.

9 Derreta o chocolate preto com o óleo de girassol em banho-maria ou micro-ondas.

10 Mergulhe os donuts e deixe arrefecer no frigorífico durante cerca de 1 hora, até o chocolate solidificar.

11 Derreter o chocolate branco em banho-maria ou micro-ondas.

12 Colocar num saco pasteleiro com ponta fina e fazer o desenho de teia de aranha.