

Sobremesas Bolos

# Bolachas com Pepitas de Chocolate

85 min. Fácil Económico 40 doses

## Ingredientes

150 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
300 g de farinha
120 g de manteiga
110 g de açúcar mascavado
110 g de açúcar
100 g de miolo de noz
1 ovo
1 c. de café de fermento em pó

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 108,9 kcal | 5%* |
| **Proteínas** | 1,3 g | 3%* |
| **Lípidos** | 5,6 g | 8%* |
| **Hidratos de Carbono** | 13,1 g | 5%* |

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

## Preparação

1. 1. Pré-aqueça o forno a 180 graus
2. Bata a manteiga amolecida com os dois tipos de açúcar até obter uma pasta cremosa.
3. Junte os ovos batidos, a farinha e o fermento em pó peneirado e mexer bem.
4. Parta o chocolate em pequenos pedaços, tentando que eles saiam todos em igual tamanho.
5. Pique as nozes.

6 Junte ao preparado anterior e levar ao frigorífico durante 1 hora.

7 Unte um tabuleiro de ir ao forno com manteiga, e com uma colher, forme pequenas porções redondas, deixando espaço entre elas.

8 8. Leve ao forno, 10 a 15 minutos, até que estejam ligeiramente douradas.

9 Dica: Estas bolachas podem conservar-se, numa caixa que feche hermeticamente, por vários dias.