

Sobremesas Receitas de Chocolate

Biscoitos com Chocolate

35 min. Fácil Económico 18 doses

Ingredientes

180 g de farinha
1 c. de sopa de fermento em pó
120 g de manteiga
90 g de açúcar mascavado
50 g de açúcar em pó
1 ovo
manteiga para untar q.b.
farinha para polvilhar
120 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	154,8 kcal	8%*
Proteínas	1,4 g	3%*
Lípidos	8,1 g	12%*
Hidratos de Carbono	18,7 g	7%*

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

Preparação

1. Unte um tabuleiro com manteiga e polvilhe com farinha.
2. Triture o Chocolate para Culinária NESTLÉ na picadora 1-2-
3. Adicione-lhe a farinha, o fermento, a manteiga, o açúcar mascavado, o açúcar em pó, a essência de baunilha e o ovo.
4. Misture tudo muito bem e coloque montinhos no tabuleiro, deixe bastante espaço entre eles.
5. Num forno aquecido a 180ºC, coloque o tabuleiro na prateleira do meio e deixe cozer durante 12 minutos.

6 Deixe arrefecer e só depois retire do tabuleiro.