

Sobremesas Bolos

Bolachas com Nozes e Chocolate

20 min. Fácil Económico 30 doses

Ingredientes

225 g de açúcar
225 g de manteiga sem sal
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
350 g de farinha para bolo (com fermento)
200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
100 g de noz (torrada)

Informação nutricional

Energia	205,1 kcal	10%*
Proteínas	2,4 g	5%*
Lípidos	12,0 g	17%*
Hidratos de Carbono	21,7 g	8%*

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

Preparação

1. Misture numa tigela a manteiga e o açúcar até obter um creme.
2. Junte o leite condensado e a farinha.
3. Misture tudo até obter uma massa homogénea.
4. Junte à mistura o chocolate partido em pequenos pedaços, bem como as nozes picadas.
5. Divida a massa em duas partes e forme com cada uma delas um rolo com cerca de 6 cm de diâmetro.
6. Enrole os rolos em papel aderente ou de alumínio e leve ao frigorífico durante pelo menos 20 minutos.

7 Entretanto aqueça o forno a 180ºC.

8 Retire a massa do frigorífico, desembrulhe os rolos e corte em fatias com cerca de 1 cm de espessura.

9 Disponha as fatias num tabuleiro untado e leve ao forno durante 15 minutos.