

Sobremesas Receitas de Chocolate

Bolachas de Chocolate Sem Forno

5 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

100 g de Chocolate Preto 44% NESTLÉ SOBREMESAS
80 g de Leite Condensado Magro Tradicional NESTLÉ
100 g de bolacha maria
50 g de amêndoas moídas
50 g de manteiga
cognac q.b. (opcional)

Informação nutricional

Energia	236,3 kcal	12%*
Proteínas	3,9 g	8%*
Lípidos	13,7 g	20%*
Hidratos de Carbono	22,9 g	9%*

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

Preparação

1. Derreta o chocolate preto 44% NESTLÉ SOBREMESAS com a manteiga, em banho maria ou no micro-ondas.
2. Adicione o Leite Condensado Magro Tradicional NESTLÉ, as bolachas Maria e as amêndoas, ambas moídas, e se desejar o cognac. Misture tudo muito bem até obter uma massa homogénea.
3. Coloque a massa sobre pelicula aderente e enrole formando um cilindro. Enrole a pelicula nas extremidades do cilindro fechando-as como se fosse um rebuçado.
4. Coloque no frigorifico durante 2 a 3 horas até solidificar. Quando estiver frio, corte em rodelas.