

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Caracóis de Chocolate

25 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

- 1 massa folhada retangular
- 75 g de Tablete de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% Cacau
- 20 g de manteiga
- 1 ovo batido
- 15 g de avelãs picadas

Informação nutricional

Energia	109,7 kcal	5%*
Proteínas	1,6 g	3%*
Lípidos	7,9 g	11%*
Hidratos de Carbono	7,8 g	3%*

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

Preparação

1. Derreter o chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau picado com manteiga no micro-ondas e deixar arrefecer à temperatura ambiente, mexendo ocasionalmente.
2. Pré-aquecer o forno a 200ºC.
3. Desenrolar a massa folhada e cobrir com a mistura anterior. Volta a enrolar a massa e corta em rodelas (cerca de 16).
4. Colocar cada rodela num tabuleiro forrado com papel vegetal. Pincelar com ovo batido. Polvilhar com avelãs.
5. Levar ao forno por 15 minutos, até alourarem.
6. Deixar arrefecer sobre uma grelha.