



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Línguas de Gato com Chocolate

🕒 44 min.

🔧 Fácil

💰 Económico

🍴 12 doses

### Ingredientes

200 g de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 53% Cacau  
125 g de farinha  
125 g de manteiga à temperatura ambiente  
125 g de açúcar glacê  
3 claras de ovos m

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 211,4 kcal | 11%* |
| <b>Proteínas</b>           | 2,8 g      | 6%*  |
| <b>Lípidos</b>             | 14,6 g     | 21%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 16,5 g     | 6%*  |

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

### Preparação

- 1 Pré-aquecer o forno a 200°C.
- 2 Bater a manteiga e o açúcar até obter um creme.
- 3 Adicionar as claras, pouco a pouco, e ir batendo em simultâneo.
- 4 Adicionar a farinha peneirada e misturar tudo muito bem até obter uma massa homogênea.
- 5 Colocar a massa num saco de pasteleiro com um bico liso.
- 6 Num tabuleiro com papel vegetal, dispor a massa em forma de tiras, 7cm aproximadamente, e bem separadas entre si.

- 7** Levar ao forno durante 8 minutos, aproximadamente, até que as tiras estejam douradas nas bordas.
- 8** Deixar arrefecer, por alguns minutos, e reservar.
- 9** Derreter o chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 53% cacau em banho-maria.
- 10** Mergulhar uma das extremidades das línguas de gato, até metade, no chocolate derretido. Colocar as línguas de gato sobre um grade/grelha, com um prato por baixo, de modo a escorrer o excesso de chocolate.