

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Biscoitos de Chocolate Branco com Limão

33 min. | Fácil | Económico | 12 doses

Ingredientes

180 g de chocolate branco NESTLÉ SOBREMESAS
50 ml de sumo de limão + raspas de 2 limões
2 ovos M
50 g de manteiga
1/2 c. de chá de fermento em pó
açúcar em pó para revestimento
50 g de açúcar
225 g de farinha

Informação nutricional

Energia	217,2 kcal	11%*
Proteínas	4,6 g	9%*
Lípidos	9,9 g	14%*
Hidratos de Carbono	27,3 g	11%*

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

Preparação

1. Derreter o chocolate branco NESTLÉ SOBREMESAS com a manteiga no micro-ondas.
2. Bater os ovos com o açúcar.
3. Adicionar o chocolate branco NESTLÉ SOBREMESAS com a manteiga, sumo de limão e raspas de limão e misturar bem.
4. Adicionar o fermento em pó e a farinha peneirada e misturar até a massa ficar lisa e sem grumos.
5. Deixar repousar no frigorífico durante pelo menos 4 horas, coberto com película aderente.

6 Pré-aquecer o forno a 180º.

7 Formar pequenas bolinhas de cerca de 25 g com as mãos e enrole no açúcar em pó.

8 Colocar as bolinhas num tabuleiro com papel vegetal, espaçadas entre si.

9 Levar ao forno cerca de 12 min.

10 Retirar e deixar arrefecer num tabuleiro de arame.