

Receitas em vídeo | Sobremesas

Scones com Chocolate

45 min. | Fácil | Económico | 5 doses

Ingredientes

150 ml de leite
1 c. de sopa de sumo de limão
100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
300 g de farinha p/ bolos
1 c. de chá de fermento p/ bolos
1 pitada de sal
3 c. de sopa de açúcar amarelo
1 ovo batido p/ pincelar

Informação nutricional

Energia	387,1 kcal	19%*
Proteínas	10,0 g	20%*
Lípidos	10,9 g	16%*
Hidratos de Carbono	60,1 g	23%*

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

Preparação

1. Pré-aquece o forno a 200ºC. Forra um tabuleiro de forno com papel vegetal.
2. Mistura o leite com o sumo de limão e deixa descansar durante uns minutos.
3. Corta o chocolate grosseiramente em pedaços, com a ajuda de uma faca. Reserva.
4. Numa taça, peneira a farinha com o fermento e o sal.
5. Mistura o açúcar e depois adiciona a manteiga, mexendo com as mãos até que a mistura fique areada.

6 Abre uma cova e adiciona o leite, mexendo apenas com um garfo, para trabalhares a massa o mínimo possível, apenas até incorporar a farinha.

7 Mistura os pedaços de chocolate na massa.

8 Com a ajuda de uma colher de gelados, dispõe 10 porções de massa no tabuleiro preparado, pincela com o ovo batido e leva ao forno a 200ºC durante 15-20 minutos, até dourar. Deixa os scones arrefecerem numa grelha e serve mornos.

9 Receita por Susana Gomes