



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Cookies com Nozes e Chocolate

35 min.

Médio

Económico

60 doses

### Ingredientes

100 g de nozes torradas  
230 g de manteiga  
230 g de açúcar  
350 g de farinha com fermento  
180 g de Leite Condensado NESTLÉ  
100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

|                     |           |     |
|---------------------|-----------|-----|
| Energia             | 84,2 kcal | 4%* |
| Proteínas           | 0,9 g     | 2%* |
| Lípidos             | 5,3 g     | 8%* |
| Hidratos de Carbono | 8,1 g     | 3%* |

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

### Preparação

- 1 Coloque no copo o chocolate, as nozes torradas e programe 6 seg/vel Reserve.
- 2 Coloque no copo a manteiga, o açúcar e programe 1 min/37°C/vel 2 1/2.
- 3 Junte a farinha, o leite condensado, as nozes e o chocolate reservado. Programe 30 seg/vel 4 (ajude com a espátula através do bocal.)
- 4 Divida a massa em dois. Com a ajuda de película aderente ou folha de papel de alumínio, faça 2 rolos com cerca de 5 cm de diâmetro. Depois leve ao congelador cerca de 2 horas.
- 5 Retire do congelador e aqueça o forno a 180°C.
- 6 Desembrulhe os rolos e corte em fatias com cerca de 0,5 cm de espessura.

**7** Num tabuleiro previamente untado com manteiga, disponha as fatias com uma distância de 5 cm entre cada uma.

**8** Leve ao forno cerca de 15 minutos.