

Sobremesas Bolos

# Bolachas de Chocolate Recheadas

60 min. Fácil Económico 18 doses

## Ingredientes

100 g de manteiga
0,4 dl de sumo de limão
100 g de açúcar
1 gema de ovo
100 g de farinha
manteiga para untar q.b.
farinha para polvilhar
2 c. de sopa de cacau em pó
100 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
1 embalagem de Natas LONGA VIDA
4 c. de sopa de açúcar

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 165,9 kcal | 8%* |
| **Proteínas** | 1,4 g | 3%* |
| **Lípidos** | 7,3 g | 10%* |
| **Hidratos de Carbono** | 18,0 g | 7%* |

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

## Preparação

1. Comece por ligar o forno a 180ºC. Unte um tabuleiro com manteiga e polvilhe com farinha.
2. Misture muito bem a manteiga, o sumo de limão e o açúcar até obter um creme. Adicione o ovo, a farinha e o Cacau em Pó NESTLÉ e envolva bem até obter uma massa homogénea. Leve a massa das bolachas de chocolate ao frigorífico durante 30 minutos.
3. Retire a massa do frio e estenda-a sobre uma superfície enfarinhada. Corte a massa em círculos, coloque-os no tabuleiro e coza, a meio do forno, durante 20 minutos. Retire as bolachas de chocolate do forno, deixe arrefecer e reserve.

4 Bata as natas Longa Vida com o açúcar, até que estas fiquem em chantilly.

5 Agrupe as bolachas duas a duas e recheie-as com o chantilly. Deixe solidificar.

6 Por fim, distribua o Chocolate Culinária NESTLÉ derretido pelo topo das bolachas de chocolate e deixe solidificar antes de servir.