

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Cookies de NESQUIK e SMARTIES

35 min. | Fácil | Económico | 20 doses

Ingredientes

150 g de manteiga
150 g de açúcar mascavado
250 g de farinha de trigo
50 g de Achocolatado em pó NESQUIK
1 ovo
1 c. de chá de bicabornato de sódio
SMARTIES MINI q.b

Informação nutricional

Energia	144,1 kcal	7%*
Proteínas	1,6 g	3%*
Lípidos	6,9 g	10%*
Hidratos de Carbono	18,7 g	7%*

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

Preparação

1. Bater a manteiga e o açúcar mascavado em conjunto. Quando formar uma pasta acrescentar o ovo.
2. Juntar a farinha de trigo com o bicarbonato de sódio e o Achocolatado NESQUIK.
3. Amassar bem e deixar repousar a massa no frigorífico por 1 hora no mínimo.
4. Forrar um tabuleiro com papel vegetal, dispor pequenas bolas do preparado bem espaçadas uma vez que a massa expande muito.
5. A meio da cozedura retirar os Cookies do forno e decorar com os SMARTIES. Após a decoração voltar a cozer pelo restante do tempo.