

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Bolachas de Chocolate Crocantes com Frutos Secos

45 min. | Fácil | Económico | 12 doses

Ingredientes

150 g de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 53% Cacau
250 g de farinha
120 g de manteiga
100 g de açúcar mascavado
100 g de açúcar
100 g de frutos secos (avelãs, nozes, pistácios, amêndoas…)
1 ovo
1 c. de chá de fermento em pó

Informação nutricional

Energia	305,3 kcal	15%*
Proteínas	2,8 g	6%*
Lípidos	13,2 g	19%*
Hidratos de Carbono	43,8 g	17%*

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

Preparação

1. Pré-aquecer o forno a 180ºC.
2. Bater a manteiga juntamente com os dois tipos de açúcar até obter uma mistura cremosa.
3. Adicionar o ovo, a farinha e o fermento (previamente peneirados) e misturar muito bem.
4. Com a ajuda de uma faca grande, partir o Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 53% em petitas e os frutos secos. Adicionar à massa e misturar tudo.
5. Fazer pequenas bolas com a massa e achatar ligeiramente para obter a forma de bolachas. Colocar as bolachas num tabuleiro com papel vegetal.

6 Levar ao forno entre 12 a 15 minutos e deixar arrefecer.