



Sobremesas

Receitas de Chocolate

Biscoitos de Chocolate Branco com Limão

🕒 33 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 12 doses

Ingredientes

180 g de chocolate branco NESTLÉ SOBREMESAS
50 ml de sumo de limão + raspas de 2 limões
2 ovos M
50 g de manteiga
1/2 c. de chá de fermento em pó
açúcar em pó para revestimento
50 g de açúcar
225 g de farinha

Informação nutricional

Energia	217,2 kcal	11%*
Proteínas	4,6 g	9%*
Lípidos	9,9 g	14%*
Hidratos de Carbono	27,3 g	11%*

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

Preparação

- 1 Derreter o chocolate branco NESTLÉ SOBREMESAS com a manteiga no micro-ondas.
- 2 Bater os ovos com o açúcar.
- 3 Adicionar o chocolate branco NESTLÉ SOBREMESAS com a manteiga, sumo de limão e raspas de limão e misturar bem.
- 4 Adicionar o fermento em pó e a farinha peneirada e misturar até a massa ficar lisa e sem grumos.
- 5 Deixar repousar no frigorífico durante pelo menos 4 horas, coberto com película aderente.

- 6 Pré-aquecer o forno a 180°.
- 7 Formar pequenas bolinhas de cerca de 25 g com as mãos e enrole no açúcar em pó.
- 8 Colocar as bolinhas num tabuleiro com papel vegetal, espaçadas entre si.
- 9 Levar ao forno cerca de 12 min.
- 10 Retirar e deixar arrefecer num tabuleiro de arame.