

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Bolachas de Natal de Canela e Chocolate Preto

O Natal cheira a canela, chocolate e... bolachas acabadas de fazer! Com esta receita, vais poder deliciar-te com bolachas de Natal crocantes e deliciosas, perfeitas para partilhar com quem mais gostas. Descobre como é fácil preparar estas bolachas de Natal e torna a tua época festiva ainda mais especial.

50 min. | Fácil | Económico | 10 doses

Ingredientes

- 120 g de avelãs moídas
- 120 g de farinha
- 1 ovo
- 30 g de açúcar
- 60 g de manteiga
- 1 tablete de chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau
- 1 c. de chá de canela
- 80 g de chocolate branco NESTLÉ SOBREMESAS

Informação nutricional

Energia	335,4 kcal	17%*
Proteínas	5,5 g	11%*
Lípidos	21,5 g	31%*
Hidratos de Carbono	29,3 g	11%*

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

Preparação

1. Pré-aquecer o forno a 200°C. Derreter o chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau durante 2 minutos a 500W no micro-ondas.
2. Misturar o ovo, a farinha, as avelãs moídas, o açúcar, a manteiga, o chocolate derretido e a canela. Formar uma bola e colocar no frigorífico durante 20 minutos.
3. Estender a massa sobre uma folha de papel vegetal e cortar 10 pedaços de massa em forma de boneco ou com ajuda de forminhas.
4. Levar ao forno durante 10 minutos. Derreter o chocolate branco NESTLÉ SOBREMESAS e decorar as figuras.