



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

<b>Energia</b>	335,4 kcal	17%*
<b>Proteínas</b>	5,5 g	11%*
<b>Lípidos</b>	21,5 g	31%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.