



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Árvore de Natal de Chocolate com Bolachas

85 min.

Médio

Económico

18 doses

### Ingredientes

320 g de farinha

80 g de manteiga amolecida

120 g de açúcar em pó

2 ovos

1 pitada de sal

Para as bolachas:

200 g de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau

Para a cobertura:

90 g de Chocolate Branco NESTLÉ SOBREMESAS

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	218,6 kcal	11%*
<b>Proteínas</b>	3,7 g	7%*
<b>Lípidos</b>	9,4 g	13%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	29,5 g	11%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aquecer o forno a 200° C e derreter em banho-maria o chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau.
- 2 Misturar o chocolate com a manteiga e o açúcar. Adicionar a farinha, os ovos batidos e o sal. Misturar com as mãos a massa e dividir em duas porções iguais.
- 3 Colocar cada porção de massa entre duas folhas de papel vegetal. Com ajuda de um rolo de cozinha, estender a massa de modo a que fique com 3 mm. Deixar arrefecer no frigorífico por 1 hora, aproximadamente.
- 4 Com a ajuda de uma faca ou de forminhas de diferentes tamanhos cortar a massa em forma de estrelas. Idealmente em quatro tamanhos diferentes. Levar ao forno por 8 minutos aproximadamente. Se necessário

colocar uma folha de papel de alumínio sobre as bolachas, de modo a não queimarem na superfície.

- 5 Aproveitar o excesso de massa e repetir o processo de modo a evitar o desperdício.
- 6 Retirar as bolachas do forno e deixar arrefecer.
- 7 Derreter o chocolate branco NESTLÉ SOBREMESAS em banho-maria e colocar num saco de pasteleiro.
- 8 Montar a árvore de Natal e colocar um pouco de chocolate branco no centro de cada bolacha. Com o restante chocolate, deixar cair pequenas gotas sobre a árvore de bolachas. Deixar o chocolate solidificar e servir.