

Sobremesas Bolos

Biscoitos Húngaros

Os típicos biscoitos metade manteiga, metade chocolate fazem as delícias de muitos. Sabemos que nada melhor que um húngaro para acompanhar um chá ou um café. Podes ainda substituir o chocolate desta receita por outro mais suave ou mais intenso.

35 min. Fácil Económico 45 doses

Ingredientes

150 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
250 g de farinha
185 g de manteiga
100 g de açúcar
2 ovos
canela em pó q.b.
noz-moscada q.b.

Informação nutricional

Energia	79,1 kcal	4%*
Proteínas	0,8 g	2%*
Lípidos	4,8 g	7%*
Hidratos de Carbono	8,1 g	3%*

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

Preparação

1. Bater a manteiga suavizada com o açúcar; acrescentar os ovos, a farinha, uma colher de chá de canela e outra de noz-moscada, e misturar até obter um creme fino.
2. Colocar o creme num saco de pasteleiro de bico liso e ondulado, e formar os biscoitos sobre um tabuleiro de ir ao forno (obterá entre 45 e 50 unidades).
3. Colocar no frigorífico durante 1 hora até que arrefeçam.
4. Levá-los ao forno, a temperatura média (200ºC) até que fiquem dourados.
5. Cobertura: Derreter o chocolate em pedaços em banho-maria ou no microondas.
6. Revestir os biscoitos de modo que o chocolate cubra apenas a metade.

7 Deixar arrefecer até que o chocolate endureça.