

[Receitas em vídeo](#)[Sobremesas](#)

## Scones com Chocolate

 45 min. Fácil Económico 5 doses

### Ingredientes

- 150 ml de leite
- 1 c. de sopa de sumo de limão
- 100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 300 g de farinha p/ bolos
- 1 c. de chá de fermento p/ bolos
- 1 pitada de sal
- 3 c. de sopa de açúcar amarelo
- 1 ovo batido p/ pincelar

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	387,1 kcal	19%*
<b>Proteínas</b>	10,0 g	20%*
<b>Lípidos</b>	10,9 g	16%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	60,1 g	23%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aquece o forno a 200°C. Forra um tabuleiro de forno com papel vegetal.
- 2 Mistura o leite com o sumo de limão e deixa descansar durante uns minutos.
- 3 Corta o chocolate grosseiramente em pedaços, com a ajuda de uma faca. Reserva.
- 4 Numa taça, peneira a farinha com o fermento e o sal.
- 5 Mistura o açúcar e depois adiciona a manteiga, mexendo com as mãos até que a mistura fique areada.

- 6 Abre uma cova e adiciona o leite, mexendo apenas com um garfo, para trabalhares a massa o mínimo possível, apenas até incorporar a farinha.
- 7 Mistura os pedaços de chocolate na massa.
- 8 Com a ajuda de uma colher de gelados, dispõe 10 porções de massa no tabuleiro preparado, pincela com o ovo batido e leva ao forno a 200°C durante 15-20 minutos, até dourar. Deixa os scones arrefecerem numa grelha e serve mornos.
- 9 Receita por Susana Gomes