Receitas em vídeo | Sobremesas

Caracóis de Chocolate de Leite com Amêndoas NESTLÉ

25 min. | Fácil | Económico | 4 doses

Ingredientes

1 rolo de massa de pizza fresca

farinha q.b.

1 tablete de Chocolate de Leite com Amêndoas NESTLÉ

6 c. de sopa de manteiga sem sal à temperatura ambiente

4 c. de sopa de açúcar castanho

2 c. de sopa de amêndoas picadas

Informação nutricional

Energia	586,3 kcal	29%*
Proteínas	8,1 g	16%*
Lípidos	37,4 g	53%*
Hidratos de Carbono	54,2 g	21%*

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

Preparação

1. Desenrole a massa de pizza, polvilhe com farinha e com a ajuda de um rolo da massa estique de forma a obter uma forma mais retangular.
2. Triture a tablete de chocolate e misture numa tigela com o açúcar e as amêndoas.
3. Espalhe no centro da massa a manteiga em pedaços, deixando uma margem à volta de cerca de 1 dedo. Em seguida faça o mesmo à mistura de chocolate.
4. Enrole a massa e corte em fatias com cerca de 2 a 3 dedos de largura. Coloque num tabuleiro todos juntinhos com o recheio virado para baixo.
5. Leve ao forno pré-aquecido a 200ºC durante cerca de 30 minutos ou até dourados. Durante a cozedura vá rodando o tabuleiro de forma a ficaram todos dourados. Sirva quentes.