



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

<b>Energia</b>	586,3 kcal	29%*
<b>Proteínas</b>	8,1 g	16%*
<b>Lípidos</b>	37,4 g	53%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 200°C durante cerca de 30 minutos ou até dourados. Durante a cozedura vá rodando o tabuleiro de forma a ficarem todos dourados. Sirva quentes.