



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Negritos de Chocolate

🕒 48 min.

👤 Fácil

👤 Moderado

🍴 8 doses

### Ingredientes

- 4 0 ovos
- 4 0 gemas de ovo
- 200 g de açúcar
- 190 g de farinha
- 1 c. de chá de fermento em pó
- 100 g de açúcar em pó
- 80 g de amêndoa
- 200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
- 4 c. de sopa de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 526,7 kcal | 26%* |
| <b>Proteínas</b>           | 9,5 g      | 19%* |
| <b>Lípidos</b>             | 19,5 g     | 28%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 77,7 g     | 30%* |

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

### Preparação

- 1 Ligue o forno a 180°. Unte forminhas com manteiga e enfarinhe-as.
- 2 Bata os ovos com as gemas até ficarem espumosos, junte o açúcar.
- 3 Peneire a farinha com o fermento e adicione-lhe as amêndoas trituradas.
- 4 Envolve esta mistura à gemada e verta nas forminhas, leve-as ao forno por 30 minutos. Desenforme os bolinhos mornos e deixe-os arrefecer.
- 5 Entretanto, parta o Chocolate Culinária NESTLÉ em pedaços e junte-lhes o Leite Condensado NESTLÉ. Leve ao lume em banho-maria até dissolver tudo.

- 6 Deixe arrefecer um pouco e cubra os bolinhos. Peneire o açúcar e junte-lhe o sumo de limão, mexa até obter um glace.
- 7 Introduza-a num cartucho de papel e decore os bolinhos a seu gosto.
- 8 Sugerimos acompanhar estes deliciosos negritos com uma deliciosa bebida Nescafé Dolce Gusto (na foto: Latte Macchiato)