

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

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

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

## Preparação

1. Ligue o forno a 180º. 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. Envolva 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)