



Cozinhar



Sobremesas

Chocolate

## Negritos de Chocolate

🕒 48 min.

👤 Fácil

€ Moderado

✂ 8 doses

### Ingredientes

4 ovos  
4 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)