

Sobremesas Bolos

# Bolinhos de Chocolate e Avelã

25 min. Fácil Moderado 40 doses

## Ingredientes

75 g de manteiga à temperatura ambiente
180 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
4 ovos
400 g de açúcar
400 g de farinha com fermento
1 c. de café de sal refinado
1 chávena de chá de avelãs
1 chávena de chá de açúcar em pó

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 138,1 kcal | 7%* |
| **Proteínas** | 1,7 g | 3%* |
| **Lípidos** | 6,0 g | 9%* |
| **Hidratos de Carbono** | 19,3 g | 7%* |

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

## Preparação

1. Começar por derreter a manteiga e o chocolate partido em pedacinhos, em lume muito brando. Assim que estiverem derretidos, retirar do lume e deixar arrefecer até ficar a uma temperatura amena.
2. Bater os ovos com o açúcar até estar uma mistura fofa. Adicionar o chocolate derretido e as avelãs, previamente picadas.
3. Adicionar a farinha peneirada com o sal e envolver com a ajuda de uma vara de arames.Tapar com película aderente e levar ao frigorífico cerca de 4 horas.
4. Ao fim desse tempo, aquecer o forno a 190º.
5. Colocar o açúcar em pó num prato de sopa e, com a ajuda de 2 colheres de sobremesa, deitar colheradas de massa, que se enrolam com a ajuda do açúcar.

6 Colocar num tabuleiro forrado com papel vegetal e levar ao forno cerca de 12 minutos.

7 Retirar e deixar arrefecer completamente no tabuleiro. Retirar com a ajuda de uma espátula.