



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

<b>Energia</b>	138,1 kcal	7%*
<b>Proteínas</b>	1,7 g	3%*
<b>Lípidos</b>	6,0 g	9%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 190°.
- 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.