



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Corações com Chocolate

🕒 45 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

150 g de Chocolate Preto 44% NESTLÉ Sobremesas  
250 g de farinha  
125 g de manteiga e uma colher para a cobertura  
100 g de açúcar em pó  
4 c. de sopa de Natas LONGA VIDA  
1 gema de ovo

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	399,0 kcal	20%*
<b>Proteínas</b>	4,6 g	9%*
<b>Lípidos</b>	19,0 g	27%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	48,8 g	19%*

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

### Preparação

- 1 Coloque a farinha numa tigela, e no centro faça uma pequena cavidade para colocar o açúcar, a manteiga, a gema e as natas.
- 2 Amasse levemente, até a massa ligar completamente, e deixe descansar no frigorífico durante 1 hora.
- 3 Abra a massa com um rolo até uma espessura de 1 cm.
- 4 Corte a massa com formas de coração e leve ao forno, pré-aquecido a 180°C, por aproximadamente 15 minutos.
- 5 Enquanto deixa esfriar sobre uma gradinha, derreta o chocolate picado e a manteiga.
- 6 Submerja parcialmente os biscoitos no chocolate e deixe esfriar.

7 Decore com um topping de açúcar a gosto.