

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

Energia	399,0 kcal	20%*
Proteínas	4,6 g	9%*
Lípidos	19,0 g	27%*
Hidratos de Carbono	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.