

[Todas as receitas de Sobremesas](#)[Todas as receitas de Chocolate](#)

## Cookies com Nozes e Chocolate

 35 min. Médio Económico 60 doses

### Ingredientes

- 100 g de nozes torradas
- 230 g de manteiga
- 230 g de açúcar
- 350 g de farinha com fermento
- 180 g de Leite Condensado NESTLÉ
- 100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	84,2 kcal	4%*
<b>Proteínas</b>	0,9 g	2%*
<b>Lípidos</b>	5,3 g	8%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	8,1 g	3%*

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

### Preparação

- 1 Coloque no copo o chocolate, as nozes torradas e programe 6 seg/vel Reserve.
- 2 Coloque no copo a manteiga, o açúcar e programe 1 min/37°C/vel 2 1/2.
- 3 Junte a farinha, o leite condensado, as nozes e o chocolate reservado. Programe 30 seg/vel 4 (ajude com a espátula através do bocal.)
- 4 Divida a massa em dois. Com a ajuda de película aderente ou folha de papel de alumínio, faça 2 rolos com cerca de 5 cm de diâmetro. Depois leve ao congelador cerca de 2 horas.
- 5 Retire do congelador e aqueça o forno a 180°C.
- 6 Desembrulhe os rolos e corte em fatias com cerca de 0,5 cm de espessura.

**7** Num tabuleiro previamente untado com manteiga, disponha as fatias com uma distância de 5 cm entre cada uma.

**8** Leve ao forno cerca de 15 minutos.