

Sobremesas | 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

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 84,2 kcal | 4%* |
| **Proteínas** | 0,9 g | 2%* |
| **Lípidos** | 5,3 g | 8%* |
| **Hidratos de Carbono** | 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.