



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Bolachas de Chocolate

🕒 23 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

- 160 g de farinha
- 1 ovo
- 60 g de açúcar em pó
- 40 g de manteiga
- 1 pitada de sal
- 100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	220,4 kcal	11%*
<b>Proteínas</b>	3,8 g	8%*
<b>Lípidos</b>	10,5 g	15%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	26,8 g	10%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 7 (200°C) e derreta o chocolate no micro-ondas.
- 2 Adicione ao chocolate, a manteiga cortada em pedaços, o açúcar e misture. Adicione a farinha, o ovo e o sal. Misture com as mãos e forme uma bola de massa. Coloque-a no frigorífico durante 30 minutos.
- 3 Polvilhe ligeiramente com farinha uma parte da mesa de cozinha e estende aí a massa. A massa deve ficar com 2 cm de espessura. Corte as figuras com a ajuda do corta massas. Com as sobras, volte a formar uma bola e estenda. Corte mais figuras com o corta massas. Coloque-as sobre o tabuleiro do forno revestido com papel vegetal.
- 4 Leve ao forno durante cerca de 8 minutos. Deixa arrefecer.