

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

Energia	220,4 kcal	11%*
Proteínas	3,8 g	8%*
Lípidos	10,5 g	15%*
Hidratos de Carbono	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.