



Sobremesas Bolos

## Muffins de Chocolate com Noz de Manteiga

🕒 30 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

160 g de farinha  
3 ovos  
80 g de manteiga  
1 noz de manteiga  
80 g de açúcar em pó  
100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	381,7 kcal	19%*
<b>Proteínas</b>	6,5 g	13%*
<b>Lípidos</b>	21,6 g	31%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	39,1 g	15%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 7 (210°C).
- 2 Num tacho colocado em banho-maria derreta o chocolate partido em pequenos pedaços.
- 3 Misture os ovos, o açúcar, a farinha, a manteiga amolecida e o chocolate.
- 4 Verta o preparado em formas de muffins previamente untadas.
- 5 Leve ao forno durante cerca de 20 minutos.