

Bolachas

# Cookies com Pepitas de Chocolate

20 min. Fácil Económico 12 doses

## Ingredientes

100 g de farinha
100 g de manteiga derretida
75 g de açúcar mascavado
50 g de amêndoa moída
1 ovo
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 245,3 kcal | 12%* |
| **Proteínas** | 3,5 g | 7%* |
| **Lípidos** | 17,1 g | 24%* |
| **Hidratos de Carbono** | 18,1 g | 7%* |

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

## Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 200°C.
2. Bata a manteiga derretida com o açúcar. Adicione o ovo, a farinha, as amêndoas moídas e o chocolate (previamente cortado com a faca). Misture bem.
3. Sobre o tabuleiro do seu forno, revestido com papel vegetal e com a ajuda de 2 colheres de sopa ou uma colher de gelado forme pequenos montes de massa e leve ao forno durante 10 minutos.