Sobremesas | Receitas de Chocolate

Cookies de Leite e Pepitas de Chocolate

30 min. | Fácil | Económico | 12 doses

Ingredientes

150 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
200 g de farinha
2 ovos
1 c. de café de baunilha em pó
1 pitada de sal
125 g de manteiga derretida
5 c. de sopa de Leite Condensado NESTLÉ
1 c. de chá de fermento em pó

Informação nutricional

Energia	239,3 kcal	12%*
Proteínas	4,0 g	8%*
Lípidos	15,5 g	22%*
Hidratos de Carbono	19,8 g	8%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o seu forno com o termostato na posição 6 (180°C).
2. Com a ajuda de uma faca grande, parta a tablete de chocolate em pepitas.
3. Numa tigela, misture a farinha, o fermento, a baunilha e uma pitada de sal.
4. Use um garfo para misturar a manteiga amolecida com o leite condensado. Adicione os ovos batidos.
5. Adicione a mistura da farinha e as pepitas de chocolate.
6. Forme pequenos montes de massa com 5 cm de diâmetro sobre o tabuleiro do forno revestido com papel vegetal e leve ao forno durante cerca de 15 minutos.