



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

<b>Energia</b>	239,3 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	4,0 g	8%*
<b>Lípidos</b>	15,5 g	22%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.