

Sobremesas Bolos

Bolinhos de Noz e Café

20 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

120 g de Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS (NESTLÉ Dessert) Café

100 g de miolo de noz

100 g de manteiga

80 g de farinha

3 ovos

3 c. de sopa de mel

2 c. de chá cheias de fermento em pó

3 c. de sopa de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	274,4 kcal	14%*
Proteínas	4,6 g	9%*
Lípidos	19,7 g	28%*
Hidratos de Carbono	17,6 g	7%*

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

Preparação

1. Moi as nozes num picador eléctrico. Numa tigela adiciona os ovos, mel, a manteiga derretida, a farinha e as nozes.
2. Mistura, adiciona o fermento e verte para uma forma para brownies untada e polvilhada.
3. Leva ao forno durante 10 minutos com o termostato na posição 6 (180°C).
4. Deixa arrefecer, corta em pequenos cubos e coloca-os sobre uma bandeja.
5. Derrete o chocolate com as natas no micro-ondas durante 1m30s a 500W. Mistura e verte sobre os bolos.

6 Coloca no frigorífico durante 10 minutos.