

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Crinkles de Chocolate

17 min. | Fácil | Económico | 16 doses

Ingredientes

50 g de Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 44%Cacau
100 g de açúcar
2 ovos
210 g de farinha
1 c. de chá de fermento em pó
1 c. de chá de açúcar baunilhado
1 pitada de sal
açúcar em pó q.b.
55 g de manteiga

Informação nutricional

Energia	121,3 kcal	6%*
Proteínas	2,1 g	4%*
Lípidos	4,3 g	6%*
Hidratos de Carbono	18,3 g	7%*

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

Preparação

1. Colocar alguma quantidade de açúcar no copo e programe 15 sgs/V. Reserve.
2. Coloque uma taça de vidro num tacho com água (a água deve bater na parte de baixo da taça) e leve ao lume em banho-maria. Adicione o chocolate e deixo-o derreter.
3. Adicione a manteiga ao chocolate derretido e mexa bem.
4. Coloque a borboleta nas lâminas, adicione os ovos e o açúcar e bata 3mns, T.37/V. 3 ½
5. Volte a programar mais 3mns na V. 3 ½ mas desta vez sem temperatura.

6 Acrescente o chocolate e o açúcar baunilhado e envolva 10 sgs, na V. 3.

7 Acrescente a farinha, o fermento e a pitada de sal, peneirados e envolva 30 sgs na V. Coloque numa taça, cobra com película aderente e leve 1 hora ao frigorífico.

8 Pré-aqueça o forno a 180Cº. Forre 1 tabuleiro com papel vegetal. Coloque o açúcar em pó num prato, faça bolinhas com a massa e envolva no açúcar em pó. Coloque no tabuleiro deixando algum espaço entre elas. Leve ao forno a 180Cº cerca de 10mns ou até começarem a rachar. Passe-as para 1 rede e deixe-as arrefecer.