



Sobremesas Bolos

## Estrelas de Chocolate com Noz

🕒 45 min.

👉 Fácil

👤 Económico

🍴 15 doses

### Ingredientes

100 g de manteiga  
80 g de açúcar  
3 ovos  
50 g de farinha  
80 g de miolo de noz  
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	208,8 kcal	10%*
<b>Proteínas</b>	3,4 g	7%*
<b>Lípidos</b>	15,9 g	23%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	12,4 g	5%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 5 (150°C).
- 2 Em lume brando, derreta o chocolate e a manteiga.
- 3 Adicione o açúcar, a farinha, os ovos e o miolo de noz bem moído.
- 4 Verta o preparado para uma forma previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha. Leve ao forno durante cerca de 20 minutos.
- 5 Desenforme-o e quando estiver morno e corte-o com a ajuda do corta massas