



Sobremesas Bolos

## Cupcakes de Chocolate e Castanhas

🕒 36 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 12 doses

### Ingredientes

6 castanhas cristalizadas  
120 g de farinha  
120 g de manteiga  
3 ovos  
80 g de açúcar  
1 c. de chá de fermento em pó  
1 c. de chá de açúcar em pó  
200 g de Chocolate para Culinária NESTLÉ Sobremesas  
53% Cacau  
100 ml de leite

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	253,3 kcal	13%*
<b>Proteínas</b>	3,4 g	7%*
<b>Lípidos</b>	15,3 g	22%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	24,8 g	10%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 6 (180°C).
- 2 Derreta 150 g de chocolate no micro-ondas com 100 g de manteiga e 2 colheres de sopa de água.
- 3 Adicione os ovos, o açúcar, a farinha e misture. Junte o fermento e o leite e misture novamente para obter uma massa homogénea.
- 4 Junte alguns pedaços de castanhas cristalizadas, e verta para as formas de queques enchendo-as a 2/3.

- 5 Leve ao forno 15 a 16 minutos. Repita o procedimento com a massa restante. Deixe arrefecer e depois desenforme.
- 6 Numa pequena tigela, misture o restante chocolate derretido, o açúcar em pó e 20 g de manteiga. Cubra os cupcakes, decore com os pedaços de castanha cristalizada e deixe solidificar no frigorífico durante 1 hora.