

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

Energia	253,3 kcal	13%*
Proteínas	3,4 g	7%*
Lípidos	15,3 g	22%*
Hidratos de Carbono	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.