

Sobremesas Bolos

# Lingotes de Chocolate e Nozes

32 min. Fácil Económico 6 doses

## Ingredientes

125 g de manteiga
2 ovos
65 g de miolo de noz
40 g de açúcar em pó
1 pitada de sal
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
250 g palitos la reine

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 630,4 kcal | 32%* |
| **Proteínas** | 11,1 g | 22%* |
| **Lípidos** | 43,9 g | 63%* |
| **Hidratos de Carbono** | 45,8 g | 18%* |

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

## Preparação

1. Triture e misture os palitos la reine e as nozes.
2. Derreta a manteiga e depois adicione o açúcar.
3. Parta o chocolate em pedaços e derreta-o com 5 colheres de sopa de água no micro-ondas a 500W durante 2 minutos.
4. Junte os palitos la reine e as nozes, a manteiga, o açúcar e depois o chocolate derretido. Adicione as gemas de ovo.
5. Bata as claras em castelo bem firme com uma pitada de sal e junte-as delicadamente ao preparado anterior.
6. Verta a massa para uma forma de bolos coberta no fundo com película transparente. Calque com a ajuda de uma espátula e coloque no frigorífico para solidificar.