

Sobremesas Bolos

Baklava de Chocolate e Avelãs

50 min. Difícil Económico 25 doses

Ingredientes

360 g de massa filo

300 g de creme de cacau com avelãs

leite q.b.

100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

250 g de manteiga

Informação nutricional

Energia	169,9 kcal	8%*
Proteínas	1,3 g	3%*
Lípidos	14,2 g	20%*
Hidratos de Carbono	9,1 g	3%*

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

Preparação

1. Derreta a manteiga no micro-ondas e pincele um tabuleiro 25x25cm. Corte 2 quadrados de massa filó do tamanho da forma. Coloque-os na forma e pincele com manteiga. Cubra com mais 2 quadrados de massa e pincele com manteiga novamente. Repita mais uma vez.
2. Derreta 200g de creme de cacau e avelãs no micro-ondas e pincele um pouco sobre as folhas de massa filó já colocadas no tabuleiro.
3. Cubra com parte das avelãs e com o chocolate picado. De seguida, tape com 2 quadrados de massa filó e pincele o topo com manteiga.
4. Coloque no topo 2 quadrados de massa filó e pincele com mais creme de cacau e avelãs, cubrindo de seguida com avelãs e chocolate picado.
5. Repita o esquema (2 folhas, manteiga, 2 folhas, creme de cacau e avelãs, avelãs e chocolate) até sobrarem apenas 4 quadrados de massa filó.
6. Faça as últimas camadas com os últimos 4 quadrados - 2 deles sobre a última camada de creme de cacau e avelãs, pincelados com manteiga e cobertos com mais 2.

7 Faça cortes superficiais (sem cortar até ao fundo) a dividir o que serão os quadrados de baklava.

8 Leve ao forno, pré-aquecido a 180 graus, durante cerca de 30 minutos ou até o topo estar dourado e a massa filó cozinhada.

9 Quando a baklava estiver prestes a sair do forno, derreter no micro-ondas 100g de creme de cacau e avelãs. Dilua com um pouco de leite quente, mexendo rapidamente, até ter uma consistência semelhante a xarope de chocolate (será a calda da baklava).

10 Distribua a calda pelo tabuleiro e deixe repousar durante algumas horas, para absorver o molho. Finalize os cortes, desta vez até o fundo, individualizando as porções.