



Sobremesas

Bolos

## Palmiers de Chocolate

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

50 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
1 embalagem de massa folhada  
100 g de açúcar

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	190,9 kcal	10%*
<b>Proteínas</b>	1,9 g	4%*
<b>Lípidos</b>	8,6 g	12%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	26,3 g	10%*

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

### Preparação

- 1 Rale o chocolate. Pré-aqueça o forno a 220° C.
- 2 Estenda a massa folhada, polvilhe-a com o açúcar e o chocolate ralado. Dobre um dos lados, enrolando a massa até metade. Faça o mesmo do outro lado. Pressione o rolo ligeiramente com as mãos e corte em rodela de 1 cm de grossura.
- 3 Forre um tabuleiro, próprio para ir ao forno, com papel vegetal. Coloque os palmiers no tabuleiro ainda frio, deixando espaço entre eles, porque ao crescer a massa folhada aumenta de tamanho.
- 4 Leve ao forno durante aproximadamente 10 minutos (até ficarem dourados). Vire-os e leve ao forno durante mais 2 minutos. IDEIA: Para reforçar o sabor a chocolate, pode mergulhar metade dos palmiers em chocolate derretido, e deixar arrefecer.