



Sobremesas Bolos

## Scones com Pepitas de Chocolate

🕒 50 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 5 doses

### Ingredientes

150 ml de leite  
1 c. de sopa de sumo de limão  
100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
300 g de farinha  
1 c. de chá de fermento  
1 pitada de sal  
3 c. de sopa de açúcar amarelo  
70 g de manteiga  
1 ovo

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	496,7 kcal	25%*
<b>Proteínas</b>	10,0 g	20%*
<b>Lípidos</b>	22,5 g	32%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	61,4 g	24%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 200°C. Forre um tabuleiro de forno com papel vegetal.
- 2 Misture o leite com o sumo de limão e deixe descansar durante uns minutos.
- 3 Corte o chocolate grosseiramente em pedaços, com a ajuda de uma faca. Reserve.
- 4 Numa taça, peneire a farinha com o fermento e o sal.
- 5 Misture o açúcar e depois adicione a manteiga, mexendo com as mãos até que a mistura fique areada.

- 6 Abra uma cova e adicione o leite, mexendo apenas com um garfo, para trabalhar a massa o mínimo possível, apenas até incorporar a farinha.
- 7 Misture os pedaços de chocolate na massa.
- 8 Com a ajuda de uma colher de gelados, disponha 10 porções de massa no tabuleiro preparado, pincele com o ovo batido e leve ao forno a 200°C durante 15-20 minutos, até dourar. Deixe os scones arrefecerem numa grelha e sirva mornos.