



Sobremesas Bolos

## Estrelas de Chocolate

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

### Ingredientes

270 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
100 g de manteiga  
60 g de açúcar  
40 g de farinha  
3 ovos

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	289,3 kcal	14%*
<b>Proteínas</b>	4,2 g	8%*
<b>Lípidos</b>	21,7 g	31%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	17,9 g	7%*

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

### Preparação

- 1 Pré aqueça o forno a 180 pC graus. Derreta 170 g de chocolate em banho-maria e adicione a manteiga.
- 2 Adicione o açúcar, farinha e os ovos e mexa.
- 3 Verta a mistura em uma forma de brownies previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha.
- 4 Coloque no forno durante 12 minutos.
- 5 Deixe esfriar e corte em forma de estrelas.
- 6 Derreta 100g de chocolate e mergulhe meia estrela no chocolate derretido. Coloque no frigorífico por 10 minutos. Sugestão: Adicione ao chocolate derretido nozes ou coco triturados