

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

Energia	289,3 kcal	14%*
Proteínas	4,2 g	8%*
Lípidos	21,7 g	31%*
Hidratos de Carbono	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