

Sobremesas Receitas de Chocolate

Cookie Gigante numa Frigideira

45 min. Fácil Económico 12 doses

Ingredientes

125 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
150 g de farinha
100 g de açúcar mascavado
50 g de açúcar
1 ovo
125 g de manteiga à temperatura ambiente
1 c. de café de extrato de baunilha
1 c. de café de levedura em pó
1 pitada de sal

Informação nutricional

Energia	238,2 kcal	12%*
Proteínas	2,6 g	5%*
Lípidos	13,8 g	20%*
Hidratos de Carbono	25,4 g	10%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o seu forno na temperatura de 180°C.
2. Com a ajuda de uma faca grande, parta a tablete de chocolate em pepitas.
3. Numa tigela, misture a manteiga com os açucares até obter uma mistura cremosa.
4. Junte a baunilha e o ovo. Misture até obter uma mistura homogénea.
5. Peneire a farinha. Adicione a levedura e a pitada de sal e misture bem, com a ajuda de uma espátula, até obter uma massa homogénea.

6. Junte e misture com a massa, o chocolate picado, reservando algumas pepitas.
7. Unte uma frigideira adaptada para o forno (medida ideal: 23-24 cm) com manteiga e polvilhe com farinha.
8. Verta a massa com a ajuda de uma espátula para a frigideira e povilhe com as restantes pepitas de chocolate.
9. Leve ao forno durante 30 a 35 minutos, até ficar ligeiramente aloirado do lado de fora.
10. Retire do forno e deixe arrefecer. Bom Apetite!