



Receitas de Sobremesas **Vegan**

## Muffins Chocolate e Noz Vegan

🕒 20 min.

🌀 Médio

€ Económico

### Ingredientes

200 g de chocolate culinária derretido  
170 g de Preparado para sobremesas vegan NESTLÉ  
50 ml de óleo  
250 ml de bebida vegetal  
250 g de farinha  
1 c. de sobremesa de fermento  
sal q.b.  
100 g de nozes

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	nan kcal	NAN%*
<b>Proteínas</b>	nan g	NAN%*
<b>Lípidos</b>	nan g	NAN%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	nan g	NAN%*

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

## Preparação

- 1** Numa taça adicionar os ingredientes húmidos, até ficar homogéneo.
- 2** Adicionar a farinha, fermento, sal e metade das nozes partidas, envolver bem, colocar numa forma de muffins previamente untada em manteiga vegetal e farinha ou com papel vegetal.
- 3** Depois da massa vertida nas formas, colocar as restantes nozes por cima, levar ao forno pré aquecido a 170°C durante 30 minutos.