



Sobremesas

Ocasões Especiais

## Donuts de Aranha para o Halloween

🕒 40 min.

🕒 Médio

🏠 Económico

🍴 10 doses

### Ingredientes

- 300 g de NESTLÉ Sobremesas Chocolate Preto
- 80 g de NESTLÉ Sobremesas chocolate branco
- 40 g de Cacau em Pó
- 1 ovo M
- 300 g de farinha
- 1 c. de chá bem cheia de bicarbonato de sódio
- 1 c. de chá rasa de sal
- 50 g de manteiga
- 90 g de açúcar mascavado
- 40 g de açúcar
- 100 ml de leite meio gordo
- 1,5 c. de sopa de vinagre de cidra
- 25 ml de óleo + um pouco mais para untar as formas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	467,3 kcal	23%*
<b>Proteínas</b>	8,2 g	16%*
<b>Lípidos</b>	24,8 g	35%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	50,7 g	20%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aquecer o forno a 175°.
- 2 Picar 50 g de chocolate preto e guardar. Misturar o leite e o vinagre de cidra. Derreter a manteiga.
- 3 Numa tigela, misturar a farinha, o cacau o sal e o bicarbonato.

- 4 Adicionar a mistura de leite e vinagre, o ovo, a manteiga derretida, os açúcares e bater até ficar homogêneo.
- 5 Adicionar a mistura de ingredientes secos e bater até ficarem misturados. Acrescentar o chocolate picado e misturar.
- 6 Verter a mistura para os moldes de donuts pincelados com o óleo, mas não permitir que a massa suba até ao topo.
- 7 Cozer durante 15 min.
- 8 Retirar do forno. Desenformar e deixar arrefecer sobre uma grelha de arame.
- 9 Derreta o chocolate preto com o óleo de girassol em banho-maria ou micro-ondas.
- 10 Mergulhe os donuts e deixe arrefecer no frigorífico durante cerca de 1 hora, até o chocolate solidificar.
- 11 Derreter o chocolate branco em banho-maria ou micro-ondas.
- 12 Colocar num saco pasteleiro com ponta fina e fazer o desenho de teia de aranha.