



Sobremesas Bolos

## Bolachas com Pepitas de Chocolate

🕒 85 min. 🟢 Fácil 🏠 Económico 🍴 40 doses

### Ingredientes

150 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas  
300 g de farinha  
120 g de manteiga  
110 g de açúcar mascavado  
110 g de açúcar  
100 g de miolo de noz  
1 ovo  
1 c. de café de fermento em pó

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	108,9 kcal	5%*
<b>Proteínas</b>	1,3 g	3%*
<b>Lípidos</b>	5,6 g	8%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	13,1 g	5%*

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

### Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180 graus
2. Bata a manteiga amolecida com os dois tipos de açúcar até obter uma pasta cremosa.
3. Junte os ovos batidos, a farinha e o fermento em pó peneirado e mexer bem.
4. Parta o chocolate em pequenos pedaços, tentando que eles saiam todos em igual tamanho.
5. Pique as nozes.

- 6 Junte ao preparado anterior e levar ao frigorífico durante 1 hora.
- 7 Unte um tabuleiro de ir ao forno com manteiga, e com uma colher, forme pequenas porções redondas, deixando espaço entre elas.
- 8 8. Leve ao forno, 10 a 15 minutos, até que estejam ligeiramente douradas.
- 9 Dica: Estas bolachas podem conservar-se, numa caixa que feche hermeticamente, por vários dias.