



Sobremesas Bolos

## Bolinhas de Chocolate Enfeitadas

🕒 30 min. 🗣️ Fácil 💰 Económico 🍴 12 doses

### Ingredientes

150 g de cerejas  
150 g de maçã  
1 banana  
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
350 g de farinha láctea CERELAC  
200 g de cacau em pó

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	302,2 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	11,1 g	22%*
<b>Lípidos</b>	7,4 g	11%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	45,0 g	17%*

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

### Preparação

- 1 Numa tigela, mistura o Leite Condensado Nestlé com o Cacau Magro em Pó Nestlé.
- 2 Pede ajuda a um adulto para abrir a lata.
- 3 Depois acrescenta a Farinha Láctea Cerelac.
- 4 Para a massa ficar mais grossa, amassa com as mãos.
- 5 Faz bolinhas com a massa e coloca em formas individuais.
- 6 Para enfeitares as bolinhas de chocolate, coloca dois pedaços de cerejas a fazer de olhinhos.

**7** Com a ajuda de um adulto corta um pedacinho de banana em forma de meia lua para fazer a boca do biscoito.

**8** Corta a maçã em tirinhas finas para fazeres a franja ao biscoito e coloca por cima das cerejas.