



Sobremesas Bolos

## Bolachas de Chocolate Recheadas

🕒 60 min. 🏠 Fácil 💰 Económico 🍴 18 doses

### Ingredientes

100 g de manteiga  
0,4 dl de sumo de limão  
100 g de açúcar  
1 gema de ovo  
100 g de farinha  
manteiga para untar q.b.  
farinha para polvilhar  
2 c. de sopa de cacau em pó  
100 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas  
1 embalagem de Natas LONGA VIDA  
4 c. de sopa de açúcar

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	165,9 kcal	8%*
<b>Proteínas</b>	1,4 g	3%*
<b>Lípidos</b>	7,3 g	10%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	18,0 g	7%*

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

### Preparação

- 1 Comece por ligar o forno a 180°C. Unte um tabuleiro com manteiga e polvilhe com farinha.
- 2 Misture muito bem a manteiga, o sumo de limão e o açúcar até obter um creme. Adicione o ovo, a farinha e o Cacau em Pó NESTLÉ e envolva bem até obter uma massa homogénea. Leve a massa das bolachas de chocolate ao frigorífico durante 30 minutos.
- 3 Retire a massa do frio e estenda-a sobre uma superfície enfarinhada. Corte a massa em círculos, coloque-os no tabuleiro e coza, a meio do forno, durante 20 minutos. Retire as bolachas de chocolate do forno, deixe arrefecer e reserve.

- 4 Bata as natas Longa Vida com o açúcar, até que estas fiquem em chantilly.
- 5 Agrupe as bolachas duas a duas e recheie-as com o chantilly. Deixe solidificar.
- 6 Por fim, distribua o Chocolate Culinária NESTLÉ derretido pelo topo das bolachas de chocolate e deixe solidificar antes de servir.