



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Biscoitos com Chocolate

🕒 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍽️ 18 doses

### Ingredientes

180 g de farinha  
1 c. de sopa de fermento em pó  
120 g de manteiga  
90 g de açúcar mascavado  
50 g de açúcar em pó  
1 ovo  
manteiga para untar q.b.  
farinha para polvilhar  
120 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	154,8 kcal	8%*
<b>Proteínas</b>	1,4 g	3%*
<b>Lípidos</b>	8,1 g	12%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	18,7 g	7%*

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

### Preparação

- 1 Unte um tabuleiro com manteiga e polvilhe com farinha.
- 2 Triture o Chocolate para Culinária NESTLÉ na picadora 1-2-
- 3 Adicione-lhe a farinha, o fermento, a manteiga, o açúcar mascavado, o açúcar em pó, a essência de baunilha e o ovo.
- 4 Misture tudo muito bem e coloque montinhos no tabuleiro, deixe bastante espaço entre eles.
- 5 Num forno aquecido a 180°C, coloque o tabuleiro na prateleira do meio e deixe cozer durante 12 minutos.

6 Deixe arrefecer e só depois retire do tabuleiro.