



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

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 154,8 kcal | 8%* |
| Proteínas | 1,4 g | 3%* |
| Lípidos | 8,1 g | 12%* |
| Hidratos de Carbono | 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.