



Sobremesas Bolos

Bolachas com Nozes e Chocolate

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 30 doses

Ingredientes

225 g de açúcar
225 g de manteiga sem sal
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
350 g de farinha para bolo (com fermento)
200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
100 g de noz (torrada)

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 205,1 kcal | 10%* |
| Proteínas | 2,4 g | 5%* |
| Lípidos | 12,0 g | 17%* |
| Hidratos de Carbono | 21,7 g | 8%* |

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

Preparação

- 1 Misture numa tigela a manteiga e o açúcar até obter um creme.
- 2 Junte o leite condensado e a farinha.
- 3 Misture tudo até obter uma massa homogénea.
- 4 Junte à mistura o chocolate partido em pequenos pedaços, bem como as nozes picadas.
- 5 Divida a massa em duas partes e forme com cada uma delas um rolo com cerca de 6 cm de diâmetro.
- 6 Enrole os rolos em papel aderente ou de alumínio e leve ao frigorífico durante pelo menos 20 minutos.

- 7 Entretanto aqueça o forno a 180°C.
- 8 Retire a massa do frigorífico, desembulhe os rolos e corte em fatias com cerca de 1 cm de espessura.
- 9 Disponha as fatias num tabuleiro untado e leve ao forno durante 15 minutos.