



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

<b>Energia</b>	205,1 kcal	10%*
<b>Proteínas</b>	2,4 g	5%*
<b>Lípidos</b>	12,0 g	17%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.