



Sobremesas

Receitas de Chocolate

Biscoitos de Nestum

🕒 23 min.

🔧 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

Ingredientes

- 120 g de farinha
- 140 g de manteiga
- 20 g de açúcar
- 40 g de flocos NESTUM Mel
- 2 ovos
- 100 g de frutos secos
- 4 g de fermento
- 3 g de sal
- 0,4 dl de rum
- 80 g de NESTLÉ Classic Chocolate de Leite

Informação nutricional

Energia	430,5 kcal	22%*
Proteínas	5,4 g	11%*
Lípidos	24,8 g	35%*
Hidratos de Carbono	43,2 g	17%*

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

Preparação

- 1 Bata a manteiga e o açúcar até ficar esbranquiçado.
- 2 Adicione os ovos um a um batendo sempre.
- 3 Hidrate os frutos secos em rum e adicione à massa.
- 4 No final, envolva com uma colher de pau a farinha, o fermento, o sal, as pepitas de chocolate e o Nestum.

5 Enrole em papel vegetal de modo a fazer pequenos rolos e coloque no congelador durante a noite.

6 Corte a gosto e coloque sobre um tabuleiro com papel vegetal a cozer a 160°C durante 16 minutos.