



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

<b>Energia</b>	430,5 kcal	22%*
<b>Proteínas</b>	5,4 g	11%*
<b>Lípidos</b>	24,8 g	35%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.