

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.