



Sobremesas

Receitas de Chocolate

Bolachas de Chocolate Sem Forno

🕒 5 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

Ingredientes

100 g de Chocolate Preto 44% NESTLÉ SOBREMESAS
80 g de Leite Condensado Magro Tradicional NESTLÉ
100 g de bolacha maria
50 g de amêndoas moídas
50 g de manteiga
cognac q.b. (opcional)

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 236,3 kcal | 12%* |
| Proteínas | 3,9 g | 8%* |
| Lípidos | 13,7 g | 20%* |
| Hidratos de Carbono | 22,9 g | 9%* |

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

Preparação

- 1 Derreta o chocolate preto 44% NESTLÉ SOBREMESAS com a manteiga, em banho maria ou no micro-ondas.
- 2 Adicione o Leite Condensado Magro Tradicional NESTLÉ, as bolachas Maria e as amêndoas, ambas moídas, e se desejar o cognac. Misture tudo muito bem até obter uma massa homogênea.
- 3 Coloque a massa sobre película aderente e enrole formando um cilindro. Enrole a película nas extremidades do cilindro fechando-as como se fosse um rebuçado.
- 4 Coloque no frigorífico durante 2 a 3 horas até solidificar. Quando estiver frio, corte em rodela.