



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

<b>Energia</b>	236,3 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	3,9 g	8%*
<b>Lípidos</b>	13,7 g	20%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.