



Ocasões Especiais Halloween

Bolachas de Chocolate Halloween

15 min.

Fácil

Económico

6 doses

Ingredientes

Chocolate Negro NESTLÉ Sobremesas 70%
Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
NESQUIK Intenso 100% Cacau Puro Natural
12 bolachas ou biscoitos à escolha
12 olhos de açúcar

Informação nutricional

Energia	217,0 kcal	11%*
Proteínas	4,6 g	9%*
Lípidos	10,8 g	15%*
Hidratos de Carbono	24,1 g	9%*

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

Preparação

- 1 Colocar o chocolate em pedaços numa tigela com o leite condensado
- 2 Aquecer no micro-ondas, em intervalos de 30 segundos, mexendo até derreter (750W)
- 3 Adicionar o cacau em pó peneirado e misturar bem
- 4 Cobrir com película aderente e deixar a mistura arrefecer até ficar firme
- 5 Recheiar metade das bolachas e cobrir com as restantes
- 6 Decorar com os olhos de açúcar