

Ocasiões 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 açucar

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. Rechear metade das bolachas e cobrir com as restantes
6. Decorar com os olhos de açúcar