



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

<b>Energia</b>	217,0 kcal	11%*
<b>Proteínas</b>	4,6 g	9%*
<b>Lípidos</b>	10,8 g	15%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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