



Sobremesas Bolos

Bolachas de Noz e Chocolate

45 min.

Fácil

Económico

30 doses

Ingredientes

- 30 c. de medida de OptiFibre
- 350 g de farinha para bolo (com fermento)
- 200 g de Chocolate NESTLÉ Sobremesas 53% Cacau
- 100 g de noz (torrada)
- 225 g de açúcar
- 225 g de manteiga sem sal
- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

Informação nutricional

Energia	215,2 kcal	11%*
Proteínas	2,5 g	5%*
Lípidos	12,0 g	17%*
Hidratos de Carbono	22,0 g	8%*

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

Preparação

- 1 Mistura numa tigela a manteiga e o açúcar até obter um creme. Junta o leite condensado, a farinha e OptiFibre. Mistura tudo até obter uma massa homogénea.
- 2 Junta à mistura o chocolate partido em pequenos pedaços, bem como as nozes.
- 3 Divide a massa em 2 partes e forma com cada uma delas um rolo com cerca de 6cm de diâmetro. Enrola os rolos em papel aderente ou de alumínio e leva ao frigorífico durante pelo menos 20 minutos. Entretanto aquece o forno a 180°C.
- 4 Retira a massa do frigorífico, desembrulha os rolos e corta em fatias com cerca de 1cm de espessura.
- 5 Dispõe as fatias num tabuleiro untado e leva ao forno durante 15min.
- 6

OptiFibre é um alimento para fins medicinais específicos, para gestão nutricional de pacientes com distúrbios funcionais do cólon, nomeadamente de reabsorção/excreção decorrentes de obstipação. Utilizar sob supervisão médica.