



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Caracóis de Chocolate

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

1 massa folhada retangular  
75 g de Tablete de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% Cacau  
20 g de manteiga  
1 ovo batido  
15 g de avelãs picadas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	109,7 kcal	5%*
<b>Proteínas</b>	1,6 g	3%*
<b>Lípidos</b>	7,9 g	11%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	7,8 g	3%*

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

### Preparação

- 1 Derreter o chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau picado com manteiga no micro-ondas e deixar arrefecer à temperatura ambiente, mexendo ocasionalmente.
- 2 Pré-aquecer o forno a 200°C.
- 3 Desenrolar a massa folhada e cobrir com a mistura anterior. Volta a enrolar a massa e corta em rodela (cerca de 16).
- 4 Colocar cada rodela num tabuleiro forrado com papel vegetal. Pincelar com ovo batido. Polvilhar com avelãs.
- 5 Levar ao forno por 15 minutos, até alourarem.
- 6 Deixar arrefecer sobre uma grelha.