



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

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 109,7 kcal | 5%* |
| Proteínas | 1,6 g | 3%* |
| Lípidos | 7,9 g | 11%* |
| Hidratos de Carbono | 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.