



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Cookies de NESQUIK e SMARTIES

🕒 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 20 doses

### Ingredientes

150 g de manteiga  
150 g de açúcar mascavado  
250 g de farinha de trigo  
50 g de Achocolatado em pó NESQUIK  
1 ovo  
1 c. de chá de bicarbonato de sódio  
SMARTIES MINI q.b

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	144,1 kcal	7%*
<b>Proteínas</b>	1,6 g	3%*
<b>Lípidos</b>	6,9 g	10%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	18,7 g	7%*

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

### Preparação

- 1 Bater a manteiga e o açúcar mascavado em conjunto. Quando formar uma pasta acrescentar o ovo.
- 2 Juntar a farinha de trigo com o bicarbonato de sódio e o Achocolatado NESQUIK.
- 3 Amassar bem e deixar repousar a massa no frigorífico por 1 hora no mínimo.
- 4 Forrar um tabuleiro com papel vegetal, dispor pequenas bolas do preparado bem espaçadas uma vez que a massa expande muito.
- 5 A meio da cozedura retirar os Cookies do forno e decorar com os SMARTIES. Após a decoração voltar a cozer pelo restante do tempo.