



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Bolachas de Chocolate Crocantes com Frutos Secos

🕒 45 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 12 doses

### Ingredientes

- 150 g de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 53% Cacau
- 250 g de farinha
- 120 g de manteiga
- 100 g de açúcar mascavado
- 100 g de açúcar
- 100 g de frutos secos (avelãs, nozes, pistácios, amêndoas...)
- 1 ovo
- 1 c. de chá de fermento em pó

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	305,3 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	2,8 g	6%*
<b>Lípidos</b>	13,2 g	19%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	43,8 g	17%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aquecer o forno a 180°C.
- 2 Bater a manteiga juntamente com os dois tipos de açúcar até obter uma mistura cremosa.
- 3 Adicionar o ovo, a farinha e o fermento (previamente peneirados) e misturar muito bem.
- 4 Com a ajuda de uma faca grande, partir o Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 53% em pequenas e os frutos secos. Adicionar à massa e misturar tudo.
- 5 Fazer pequenas bolas com a massa e achatar ligeiramente para obter a forma de bolachas. Colocar as bolachas num tabuleiro com papel vegetal.

6 Levar ao forno entre 12 a 15 minutos e deixar arrefecer.