



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Línguas de Gato com Chocolate

🕒 44 min.

👤 Fácil

👤 Económico

👤 12 doses

### Ingredientes

200 g de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 53% Cacau  
125 g de farinha  
125 g de manteiga à temperatura ambiente  
125 g de açúcar glacê  
3 claras de ovos m

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	211,4 kcal	11%*
<b>Proteínas</b>	2,8 g	6%*
<b>Lípidos</b>	14,6 g	21%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	16,5 g	6%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aquecer o forno a 200°C.
- 2 Bater a manteiga e o açúcar até obter um creme.
- 3 Adicionar as claras, pouco a pouco, e ir batendo em simultâneo.
- 4 Adicionar a farinha peneirada e misturar tudo muito bem até obter uma massa homogénea.
- 5 Colocar a massa num saco de pasteleiro com um bico liso.
- 6 Num tabuleiro com papel vegetal, dispor a massa em forma de tiras, 7cm aproximadamente, e bem separadas entre si.

- 7 Levar ao forno durante 8 minutos, aproximadamente, até que as tiras estejam douradas nas bordas.
- 8 Deixar arrefecer, por alguns minutos, e reservar.
- 9 Derreter o chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 53% cacau em banho-maria.
- 10 Mergulhar uma das extremidades das línguas de gato, até metade, no chocolate derretido. Colocar as línguas de gato sobre um grade/grelha, com um prato por baixo, de modo a escorrer o excesso de chocolate.