

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

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

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

Preparação

1. Pré-aquecer o forno a 200ºC.
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.