



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 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 homogênea.
- 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.