

Quadrados com pepitas de chocolate

Sobremesa —    30 min  8 pessoas

chef.continente.pt/receitas/quadrados-com-pepitas-de-chocolate



Ingredientes

- ¼ chávena de manteiga de amêndoa
- ½ chávena de tâmaras sem caroço
- ¾ chávena de bebida de amêndoa
- 1 c. sopa de essência de baunilha
- ¼ chávena de cacau em pó
- Sal q.b.
- 1 ¾ chávena de flocos de aveia
- chávena de cacau cru em pepitas Seara Bio

Confeção

1. Num robô de cozinha insira a manteiga de amêndoa, as tâmaras, a bebida de amêndoa e a essência de baunilha. Triture tudo muito bem.
2. Junte o cacau, uma pitada de sal e os flocos de aveia. Triture de novo.
3. Deite esta mistura num tabuleiro forrado com papel vegetal e espalhe, fazendo um retângulo de 2 centímetros de altura.
4. Polvilhe com as pepitas de cacau e pressione-as ligeiramente contra a massa.
5. Leve ao forno pré- -aquecido a 160°C por cerca de 15 minutos.
6. Retire, deixe arrefecer e corte em quadrados.