Sobremesas | Receitas de Chocolate

Cupcakes Árvore de Natal de Chocolate

107 min. | Médio | Moderado | 6 doses

Ingredientes

- 30 g de mascarpone
- 3 ovos
- 60 g de farinha
- 80 g de manteiga
- 1 tablete de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 53% cacau
- 50 g de açúcar
- 200 g de pistácios sem sal
- 100 g de queijo cottage natural
- 50 g de Chocolate Branco NESTLÉ SOBREMESAS
- 2 c. de sopa de açúcar em pó

Informação nutricional

Energia	659,7 kcal	33%*
Proteínas	17,7 g	35%*
Lípidos	45,5 g	65%*
Hidratos de Carbono	42,0 g	16%*

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

Preparação

1. Misturar o mascarpone, o queijo cottage , o açúcar em pó e os pistácios triturados. Reservar no frigorífico por 4 horas num saco de pasteleiro. Derreter o chocolate branco NESTLÉ SOBREMESAS e formar 6 estrelas num papel vegetal. Reservar as estrelas de chocolate branco no frigorífico por 30 minutos.
2. Pré-aquecer o forno a 200º C.
3. Num recipiente, misturar muito bem a manteiga, o chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 53% cacau derretido em banho-maria, os ovos, a farinha e o açúcar.

4 Verter a massa em formas de muffins, previamente untadas com manteiga e farinha. Levar ao forno por 17 minutos, aproximadamente.

5 Retirar os muffins do lume e deixar arrefecer.

6 Com a ajuda de um saco de pasteleiro, verter a massa preparada anteriormente sobre cada muffins de modo a formar uma árvore de Natal na superfície de cada um. Para finalizar colocar uma estrela de chocolate branco no topo de cada árvore.

7 Dica: Decorar a árvore de Natal com pérolas de açúcar prateadas.