Sobremesas | Receitas de Chocolate

Máscaras de Carnaval

20 min. | Fácil | Económico | 4 doses

Ingredientes

Chocolate Preto 44% NESTLÉ Sobremesas q.b.

PARA O GANACHE:

200 ml de Natas LONGA VIDA para bater

1 embalagem massa quebrada

1 ovo

decorações para bolos q.b.

Informação nutricional

Energia	485,0 kcal	24%*
Proteínas	5,6 g	11%*
Lípidos	20,6 g	29%*
Hidratos de Carbono	45,0 g	17%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 200 ° C.
2. Desenrole a massa quebrada, e usando a ponta de uma faca, desenhe o formato de uma máscara Veneziana. Faça também o contorno dos olhos.
3. Pincele com ovo e coloque num tabuleiro sobre papel vegetal. Leve ao forno cerca de 8 minutos.
4. Leve a ferver 200ml de natas líquidas numa caçarola.
5. Para o ganache: Verta as natas para uma taça com 200 gr de chocolate partido em pedaços.
6. Cubra e aguarde 5 minutos.

7 Misture com uma vara de arames.

8 Decore as máscaras com a ganache e outras decorações a gosto.