Sobremesas | Doces de Colher

Rocas Merengadas com Chocolate

70 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

100 g de açúcar em pó

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

2 0 claras de ovo

1 frasco de corante alimentar amarelo

1 frasco de corante alimentar cor-de-rosa

Informação nutricional

Energia	199,7 kcal	10%*
Proteínas	2,8 g	6%*
Lípidos	11,3 g	16%*
Hidratos de Carbono	20,6 g	8%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 3/4 (90º) e bata as claras em castelo com o açúcar em pó. Distribua por duas tigelas. Adiciona em cada tigela 1/2 frasco de corante alimentar de cor diferente.

2. Cobre o tabuleiro do forno com papel vegetal e use um saco de pasteleiro para fazer pequenos circulos e paus de suspiros para criar a forma de rocas.

3. Leve a cozer no forno durante cerca de 1 hora. Durante esse tempo, derreta o chocolate em banho-maria. Com a ajuda de um saco de pasteleiro, espalhe o chocolate em ziguezague sobre as rocas. Coloque um pouco de chocolate entre cada rodela e pauzinho de suspiro para os colar e formar as roscas. ALERTA: leia devidamente o rótulo de todos os ingredientes para garantir que são efetivamente isentos de glúten.