



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

Taça de Palitos La Reine, Ganache de Maracujá e Líchias

🕒 26 min.

🔧 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

Ingredientes

150 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
4 0 maracujás
8 0 palitos la reine
30 g de açúcar em pó
20 g de coco ralado
150 ml de Natas LONGA VIDA
24 0 líchias

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 370,0 kcal | 18%* |
| Proteínas | 5,6 g | 11%* |
| Lípidos | 15,4 g | 22%* |
| Hidratos de Carbono | 40,4 g | 16%* |

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

Preparação

- 1 Corte o maracujá ao meio e retire as grainhas.
- 2 Corte o chocolate em pedaços para uma tigela. Aqueça as natas durante 2 minutos no micro-ondas, a 500W. Verta sobre o chocolate e cubra durante 5 minutos. Misture e adicione as grainhas do maracujá.
- 3 Parta os palitos La Reine aos bocados e distribua-os pelo fundo de 6 taças. Adicione o preparado de chocolate por cima. Coloque no frigorífico durante 1 hora para solidificar.
- 4 Numa frigideira, verta o açúcar e adicione duas colheres de sopa de água. Aqueça em lume médio, sem mexer, e quando o caramelo ganhar cor, adicione o coco. Misture e verta sobre uma folha de alumínio. Deixe arrefecer. Aguarde e triture o caramelo com o coco.
- 5 Descasque e corte as líchias ao meio a adicione-as a cada taça e, de seguida, os pedaços de caramelo.