Sobremesas | Receitas de Chocolate

Galette des Rois de Chocolate e Peras

45 min. | Fácil | Económico | 10 doses

Ingredientes

- 200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 125 g de manteiga
- 125 g de açúcar em pó
- 100 g de sêmola de trigo fina
- 2 ovos
- 1 gema de ovo
- 4 metades de peras em calda
- 2 embalagens de massa folhada

Informação nutricional

Energia	439,0 kcal	22%*
Proteínas	5,2 g	10%*
Lípidos	25,7 g	37%*
Hidratos de Carbono	46,3 g	18%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o seu forno com o termostato na posição 7/8 (220° C).
2. Escorra e corte as peras em pequenos pedaços.
3. Parta o chocolate em pedaços e derreta-o em banho-maria.
4. Numa tigela, misture a manteiga e o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada. Adicione a sêmola, o chocolate derretido, os 2 ovos e os pedaços de pera. Misture bem. 5. Estenda a massa sobre o tabuleiro do forno mantendo o papel para forno.
5. Envolva o preparado de chocolate até 2 cm da extremidade e coloque a fava, como dita a tradição.

6 Humedeça as extremidades com água e cubra com a segunda massa folhada.

7 Una bem as duas massas, formando uma pequena orla em toda a volta.

8 Com a ajuda de um pincel, pincele o bolo com a gema diluída numa colher de sopa de água e coloque no forno durante cerca de 30 minutos.