



Sobremesas Bolos

Ovos de Bolacha e Avelã

🕒 20 min.

🔧 Díficil

💰 Económico

🍽️ 4 doses

Ingredientes

6 0 bolachas tipo petit beurre
40 g de miolo de avelã
40 g de açúcar em pó
30 g de manteiga
4 0 ovos
400 ml de leite meio gordo
150 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 557,2 kcal | 28%* |
| Proteínas | 13,6 g | 27%* |
| Lípidos | 38,4 g | 55%* |
| Hidratos de Carbono | 37,5 g | 14%* |

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

Preparação

- 1 Faça um orifício com cerca de 1 cm na parte superior de cada ovo, com a ajuda da ponta de uma faca, e esvazie-os. Conserve as gemas. Lave os ovos vazios.
- 2 Misture as bolachas com as avelãs de forma grosseira. Numa tigela, no micro-ondas, derreta o chocolate com a manteiga e adicione a mistura de bolachas/avelãs. Verta para dentro das cascas de ovos e leve ao frigorífico durante 2 horas. Enquanto isso, aqueça o leite numa caçarola.
- 3 Numa tigela, misture bem as gemas com o açúcar. Adicione o leite quente e misture. Coloque este preparado na caçarola. Aqueça em lume brando, continuando a mexer com uma colher de pau até que o creme envolva a colher. Desligue o lume e deixe o creme arrefecer numa tigela dentro do frigorífico.
- 4 Retire a casca dos ovos de chocolate. Sirva num prato fundo o creme bem frio com o ovo cortado, em dois ou em finas rodela, e distribua-o pelo rebordo do prato.