Sobremesas | Receitas de Chocolate

Ninho de Chocolate e Ovos Frutados

32 min. | Médio | Económico | 4 doses

Ingredientes

4 0 ovos
250 g de morangos
3 folhas de gelatina
50 g de queijo fresco batido (fromage blanc)
100 g de manteiga
40 g de farinha
40 g de açúcar
10 g de coco ralado
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	691,1 kcal	35%*
Proteínas	18,6 g	37%*
Lípidos	50,1 g	72%*
Hidratos de Carbono	38,1 g	15%*

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

Preparação

1. Triture 2/3 dos morangos em puré e corte os restantes em pequenos pedaços.
2. Amoleça a gelatina numa taça com água. Numa pequena caçarola, derreta a gelatina com o puré de morango e misture.
3. Esvazie os ovos fazendo uma pequena abertura na parte superior com 1 cm de diâmetro. Guarde o seu conteúdo e lave-os bem.
4. Misture o fromage blanc com os morangos em pedaços, o molho dos morangos e 1 colher de sopa de açúcar. Verta para os 4 ovos vazios e leve ao frigorífico durante 2 horas.
5.

Pré-aqueça o forno a 200°C. Derreta 200g de chocolate partido em pedaços durante 2 minutos no micro-ondas a 500W. Adicione os 40 g de açúcar, a farinha, a manteiga derretida e os ovos. Leve ao forno nas formas de tarteletes durante 12 minutos.

6 Enquanto as tarteletes arrefecem, derreta os restantes 100 g de chocolate durante 2 minutos a 500W. Cubra as tarteletes com o chocolate e coloque no frigorífico durante 30 minutos.

7 Parta, de forma delicada, a casca dos ovos, passe-os pelo coco ralado e sirva-os sobre cada tartelete.