Ocasiões Especiais | Natal

Torrão de Chocolate e Arroz Tufado

5 min. | Fácil | Económico | 10 doses

Ingredientes

170 g de Chocolate de Leite NESTLÉ EXTRAFINO

100 g de Chocolate Preto 53% Cacau NESTLÉ SOBREMESAS

50 g de banha de porco

60 g arroz tufado

Informação nutricional

Energia	225,0 kcal	11%*
Proteínas	2,4 g	5%*
Lípidos	16,2 g	23%*
Hidratos de Carbono	16,0 g	6%*

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

Preparação

1. Derreta o Chocolate de Leite NESTLÉ EXTRAFINO, o Chocolate Preto 53% Cacau NESTLÉ SOBREMESAS e a banha de porco em banho maria ou no micro-ondas até que forme um creme fino (se optar por micro-ondas coloque a baixa potencia em intervalos de 1 minuto e mexa)
2. Adicione o arroz tufado e misture muito bem.
3. Verta para uma forma retangular, 20cmx10cm. Agite a forma e se necessário reparta e alise bem o preparado com a ajuda de uma espátula.
4. Leve ao frigorifico até que solidifique.