



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

## Tosta de Chocolate e Frutas

21 min.

Fácil

Económico

4 doses

### Ingredientes

8 fatias de pão brioche  
2 peras  
4 c. de sopa de doce de maçã  
1 noz de manteiga  
80 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

|                     |            |      |
|---------------------|------------|------|
| Energia             | 197,9 kcal | 10%* |
| Proteínas           | 2,8 g      | 6%*  |
| Lípidos             | 11,7 g     | 17%* |
| Hidratos de Carbono | 19,6 g     | 8%*  |

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

### Preparação

- 1 Descasque as peras e corte-as em cubos pequenos. Corte a banana em fatias.
- 2 Pré-aqueça o forno a th.7 / 8 (220 ° C).
- 3 Numa fatia de pão, coloque o doce de maçã e, em seguida, adicione frutas e bocadinhos de chocolate picado.
- 4 Coloque outra fatia de pão por cima para fazer a tosta.
- 5 Coloque a manteiga numa tigela coberta com filme plástico e deixe derreter no microondas durante 20 segundos a 500W. Coloque sobre a tosta com um pincel.
- 6 Leve ao forno durante 6 minutos.