

Sobremesas | Sobremesas com Fruta

Creme Inglês de Chocolate e Spéculoos com Espetada de Frutas

25 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

900 ml de leite meio gordo
12 morangos
2 bananas
10 biscoitos tipo spéculoos
3 gemas de ovo
1 c. de café de amido de milho
1 tablete de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	289,6 kcal	14%*
Proteínas	7,8 g	16%*
Lípidos	16,0 g	23%*
Hidratos de Carbono	27,2 g	10%*

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

Preparação

1. Numa panela, derreta o chocolate com o leite.
2. Triture os biscoitos e misture-os com as gemas e o amido de milho.
3. Junte o preparado de chocolate, mexendo sempre.
4. Coloque a mistura numa panela e aqueça em lume brando, sem deixar ferver, até engrossar.
5. Verta o preparado em taças.
6. Lave os morangos e corte-os ao meio. Corte as bananas em rodelas.

7 Faça as espetadas de fruta e coloque-as em cima de cada taça e polvilhe com pedacinhos de spéculoos.