

Sobremesas | Sobremesas com Fruta

Carpaccio de Laranja com Chocolate

10 min. | Fácil | Económico | 5 doses

Ingredientes

7 laranjas

1 c. de café de canela

100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	197,6 kcal	10%*
Proteínas	3,8 g	8%*
Lípidos	9,4 g	13%*
Hidratos de Carbono	23,0 g	9%*

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

Preparação

1. Descasque 5 laranjas e corte-as em rodelas finas e coloque-as num prato. Esprema o sumo de 2 laranjas. Verta sobre as rodelas de laranja, e coloque no frigorífico durante cerca de 1 hora.
2. Derreta o chocolate em banho-maria e adicione a canela. Misture bem.
3. Sirva o carpaccio em pratos de sobremesa. Decore os pratos com o chocolate e canela. DICA: Para uma receita mais sofisticada, experimente colocar uma colher de água de flor de laranjeira junto com o sumo das laranjas. ALERTA: leia devidamente o rótulo de todos os ingredientes para garantir que são efetivamente isentos de glúten.