

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Clafoutis de Coco, Chocolate e Lima

40 min. | Fácil | Económico | 4 doses

Ingredientes

- 200 ml de Natas LONGA VIDA
- 6 quadrados de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 2 ovos
- 1 lima
- 3 c. de sopa de açúcar em pó
- 2 c. de sopa de coco ralado
- 1 c. de chá de farinha
- 1 noz de manteiga

Informação nutricional

Energia	322,4 kcal	16%*
Proteínas	4,5 g	9%*
Lípidos	11,7 g	17%*
Hidratos de Carbono	25,9 g	10%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 7 (200°C). Pique o chocolate em pepitas.
2. Numa tigela, bata os ovos, o açúcar e a farinha. Junte as natas, o coco e adicione a raspa e 1 colher de sopa de sumo de lima. Verta o preparado em taças untadas com manteiga.
3. Salpique com o chocolate picado e leve ao forno durante 20 minutos.