

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Creme de Chocolate para Barrar

10 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

200 ml de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	303,7 kcal	15%*
Proteínas	3,7 g	7%*
Lípidos	16,0 g	23%*
Hidratos de Carbono	18,8 g	7%*

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

Preparação

1. Numa tigela, parta o chocolate em pequenos pedaços.
2. Numa caçarola, ferva as natas.
3. Verta sobre o chocolate, certifique-se de que este cobre bem a totalidade e tape a tigela com um prato ou com uma tampa.
4. Aguarde 2 minutos e misture bem com um garfo ou com um batedor de varas.
5. Coloque-o no frigorífico durante pelo menos 1 hora. Se pretender usar esta receita como cobertura basta barrar o bolo ou tarte com o preparado logo após a sua confeção.
6. Para manter a consistência do creme guarde-o sempre no frigorífico após utilização. ALERTA: leia devidamente o rótulo de todos os ingredientes para garantir que são efetivamente isentos de glúten.