

Sobremesas | Sobremesas com Fruta

Gratinado de Maçãs Caramelizadas e Pepitas de Chocolate

30 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

- 200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 4 0 maçãs golden
- 3 0 ovos
- 300 ml de leite meio gordo
- 2 c. de sopa de farinha
- 80 g de açúcar
- 30 g de pinhões
- 1 noz de manteiga

Informação nutricional

Energia	399,7 kcal	20%*
Proteínas	9,2 g	18%*
Lípidos	21,6 g	31%*
Hidratos de Carbono	40,8 g	16%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 6/7 (200°C). Lave, descasque e corte os maçãs em lâminas grossas.
2. Aloure os pinhões numa frigideira sem adicionar qualquer gordura. Reserve. Adicione as maçãs com 20 g de açúcar e uma noz de manteiga, leve ao forno durante 5 minutos. Com a ajuda de uma faca grande, parta o chocolate em pedaços.
3. Numa tigela, misture 60 g de açúcar, a farinha, o leite e os ovos.
4. Num tabuleiro de ir ao forno distribua as maçãs e verta o preparado à base de leite. Distribua por cima o chocolate e os pinhões.
5. Coloque no forno durante 15 a 20 minutos.