

Sobremesas | Sobremesas com Fruta

Gratinado de Laranja, Chocolate e Lima

40 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

- 3 0 laranjas
- 4 0 ovos
- 80 g de açúcar
- 1/2 l de sumo de lima
- 1 c. de sopa de farinha
- 1 noz de manteiga
- 150 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 400 ml de leite

Informação nutricional

Energia	353,6 kcal	18%*
Proteínas	9,1 g	18%*
Lípidos	16,0 g	23%*
Hidratos de Carbono	47,6 g	18%*

*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). Descasque as laranjas e separe os gomos.
2. Numa tigela, misture o açúcar, os ovos, o leite e a farinha.
3. Lave e raspe a casca de uma metade da lima e adicione-a. Com a ajuda de uma faca grande, corte o chocolate.
4. Verta o preparado para um recipiente de ir ao forno, previamente untado com manteiga. Coloque os gomos de laranja por cima e depois o chocolate em lascas. Leve ao forno entre 12 a 15 minutos.