



Sobremesas

Doces de Colher

## Leite Creme de Chocolate com Piri-piri

38 min.

Fácil

Económico

4 doses

### Ingredientes

1 c. de chá de vagem de piri-piri  
700 ml de leite  
100 g de açúcar amarelo  
20 g de amido de milho  
6 gemas de ovo  
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

|                     |            |      |
|---------------------|------------|------|
| Energia             | 575,6 kcal | 29%* |
| Proteínas           | 14,1 g     | 28%* |
| Lípidos             | 32,4 g     | 46%* |
| Hidratos de Carbono | 54,3 g     | 21%* |

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

### Preparação

- 1 Coloque no copo o leite e o piri-piri e aqueça 10 Min., 90 °, Vel. 1. Coe com a ajuda de um passador de rede fina, descarte as sementes e reserve o leite.
- 2 No copo limpo, coloque o leite e o chocolate, aguarde alguns segundos até que amoleça e bata 10 Seg., Vel. 5.
- 3 Adicione o açúcar, o amido (ou farinha) e as gemas e programe 8 Min., 90 °, Vel. 3. Coloque em taças e sirva morno ou frio.