

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Semi-esferas de Chocolate, Frutos Secos e Canela

30 min. | Médio | Económico | 10 doses

Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
30 g de manteiga
75 g de frutos secos
3 c. de chá de canela
cacau em pó q.b.

Informação nutricional

Energia	165,8 kcal	8%*
Proteínas	2,1 g	4%*
Lípidos	11,7 g	17%*
Hidratos de Carbono	12,4 g	5%*

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

Preparação

1. Pique os frutos secos, junte a canela e misture. Derreta o chocolate junto com a manteiga, em banho maria ou no microondas, e mexa até obter uma mistura homogénea.
2. Encha uma forma de bombons com o chocolate. Vire a forma por cima do recipiente onde estava o chocolate, para que o excesso de chocolate saia. Com uma espátula retire o excesso da forma. Coloque no congelador durante 5 minutos.
3. Junte a mistura de frutos secos e canela ao restante chocolate. Com uma colher coloque esta mistura em cada bombom da forma. Leve ao frigorífico até solidificar bem. Desenforme e polvilhe com cacau em pó para decorar.