

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Amêndoas de Chocolate

30 min. | Médio | Económico | 12 doses

Ingredientes

400 g de amêndoas

chocolate em pó para decorar q.b.

açúcar em pó para decorar q.b.

300 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	358,1 kcal	18%*
Proteínas	9,5 g	19%*
Lípidos	30,3 g	43%*
Hidratos de Carbono	10,6 g	4%*

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

Preparação

1. Coloque as amêndoas numa tigela grande dentro do frigorífico.
2. À parte derreta o chocolate em banho maria até obter uma textura suave.
3. Tire a tigela do frigorífico e adicione parte do chocolate derretido. Mexa vigorosamente até as amêndoas ficarem cobertas e soltas, e o chocolate endurecer.
4. Volte a colocar as amêndoas no frigorífico por mais 5 minutos e repita a ação por mais duas vezes ou até o chocolate acabar.
5. Para finalizar passe as amêndoas no açúcar em pó ou no chocolate em pó e retire o excesso.
6. Guarde num pacote fechado até ao momento do consumo.