

Sobremesas | Doces de Colher

Creme de Chocolate e Molho de Tangerina

20 min. | Fácil | Económico | 5 doses

Ingredientes

- 2 tangerinas
- 1 laranja
- 1 c. de chá de farinha de milho
- 200 g de Natas LONGA VIDA
- 1 tablete de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 2 gemas de ovo
- 50 ml de licor de laranja
- 50 ml de rum
- 60 g de açúcar

Informação nutricional

Energia	501,7 kcal	25%*
Proteínas	5,8 g	12%*
Lípidos	21,2 g	30%*
Hidratos de Carbono	40,8 g	16%*

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

Preparação

1. MOLHO: Esprema o sumo da laranja e das tangerinas e coloque numa caçarola com os 60g de açúcar, o licor e o rum. Leve a lume brando cerca de 10 minutos. Adicione a farinha de milho, previamente dissolvida num pouco de água, com uma colher de sopa de raspa de laranja e deixe cozer durante 1 a 3 minutos. Deixe arrefecer.
2. CREME DE CHOCOLATE: Derreta o chocolate partido em banho maria ou no micro-ondas.
3. Aqueça as natas e adicione as gemas batidas com 25g de açúcar e o chocolate derretido. Deixe cozer em lume brando, mexendo sempre até o creme engrossar ligeiramente. Deite num tabuleiro e coloque no frigorífico para arrefecer.
4. Num prato de sopa sirva uma colher de sopa de creme de tangerina e coloque no meio uma quenelle de creme de chocolate. / DICA: Para fazer uma quenelle utilize uma colher quente.