



Sobremesas

Doces de Colher

Molotof com Molho de Chocolate

🕒 40 min.

🔧 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
100 ml de Natas LONGA VIDA
5 claras de ovo
10 c. de sopa de açúcar
2 dl de água
30 g de manteiga
1 cálice de licor de laranja

Informação nutricional

Energia	233,4 kcal	12%*
Proteínas	3,1 g	6%*
Lípidos	11,9 g	17%*
Hidratos de Carbono	21,5 g	8%*

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

Preparação

- 1 Comece por bater as claras. Quando estiverem meio batidas, junte 2 colheres de açúcar e continue a bater sem parar até formar castelo forte.
- 2 Adicione mais 3 colheres de açúcar, e reserve enquanto prepara o caramelo.
- 3 Espalhe cinco colheres de açúcar numa frigideira e leve a lume brando. Deixe derreter o açúcar, movimentando ligeiramente a frigideira.
- 4 Quando o açúcar ficar dourado, junte três colheres de água quente, sem parar de mexer. Deixe levantar fervura.
- 5 Misture o caramelo em fio às claras e mexa bem.

- 6 Verta para uma forma de pudim untada com manteiga. Leve ao forno previamente aquecido (200°C), durante cerca de 7 minutos.
- 7 Para preparar o molho de chocolate, parta a tablete em pedaços e derreta em banho-maria durante 10 minutos.
- 8 Passe pelo passador de rede e depois adicione as natas, a manteiga e o licor, mexendo novamente.
- 9 Desenforme o Molotof já frio, corte-o em fatias e regue com o molho de chocolate ao servir.