

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Cestinhos com Ganache de Chocolate

40 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

250 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ SOBREMESAS

150 ml de natas para bater LONGA VIDA

2 c. de sopa de morangos desidratados (ou outra fruta da sua preferência)

Informação nutricional

Energia	246,0 kcal	12%*
Proteínas	3,2 g	6%*
Lípidos	14,7 g	21%*
Hidratos de Carbono	14,8 g	6%*

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

Preparação

1. Derreta de 150g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ SOBREMESAS no micro-ondas ou em banho maria.
2. Com um pincel, cubra com o chocolate 12-14 forminhas. Coloque-as no frigorifico cerca de 15 minutos, até que o chocolate solidifique. Retire do frigorifico, volte a pincelar com o restante chocolate e coloque novamente no frigorifico até o chocolate endurecer.
3. Retire as formas de papel com cuidado para que os cestos de chocolate não se partam.
4. Aqueça as natas numa panela. Quando começarem a ferver, retire a panela do lume e adicione os restantes 100g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ SOBREMESAS picado. Mexa muito bem, até o chocolate derreter por completo. Mexa de vez em quando até a ganache arrefecer completamente.
5. Deite a ganache nos cestinhos de chocolate e leve ao frigorifico, no mínimo quatro horas, até ao momento de servir.
6. No momento de servir, decore os cestinhos com os morangos desidratados.