

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Torrão de Leite Condensado, Chocolate e Avelãs

5 min. | Fácil | Económico | 20 doses

Ingredientes

270 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
350 g de Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 53% cacau
125 g de avelãs descascadas e torradas

Informação nutricional

Energia	183,3 kcal	9%*
Proteínas	2,8 g	6%*
Lípidos	11,4 g	16%*
Hidratos de Carbono	16,7 g	6%*

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

Preparação

1. Coloque numa taça o Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 53% cacau e o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ e derreta no micro-ondas, a baixa potência em intervalos de 30 segundos. Retire a taça, mexa e volte a derreter até que fique em creme.
2. Junte as avelãs e mexa.
3. Espalhe a mistura em duas formas de 19 x 17 cm, forradas com película aderente ou untadas e leve ao frigorífico até que arrefeça.
4. Desenforme, deixe fora do frigorífico uns 10 minutos e sirva.