

Sobremesas | Sobremesas com Fruta

Pizza Melancia

10 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

1 fatia de melancia

Topping Leite Condensado Tradicional NESTLÉ q.b.

Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 44% Cacau q.b.

cerejas q.b.

coco laminado q.b.

frutos silvestres a gosto: Mirtilos, Framboesas, Amoras, Morangos q.b.

folhas de menta q.b.

flores comestíveis q.b.

Informação nutricional

Energia	92,9 kcal	5%*
Proteínas	1,3 g	3%*
Lípidos	4,0 g	6%*
Hidratos de Carbono	12,9 g	5%*

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

Preparação

1. Corte uma fatia generosa de melancia, aproximadamente com 1,5 cm de espessura. Corte a fatia de melancia em 6 triângulos iguais.
2. Derreta o Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS no micro-ondas ou em banho-maria.
3. Triture parte dos frutos, junte o Topping LEITE CONDENSADO TRADICIONAL NESTLÉ e misture
4. Alternadamente, em cada triângulo, coloque o Topping LEITE CONDENSADO TRADICIONAL NESTLÉ com frutos silvestres e o Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS derretido e depois adicione as frutas a gosto. Decore com flores comestíveis e folhas de menta.