



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

## Embrulhos de Fruta com Doce de Leite Condensado de Chocolate

🕒 40 min.

🔧 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

### Ingredientes

400 g de farinha  
4 dl de água  
4 dl de leite  
1 c. de sopa de óleo  
4 ovos  
100 g de manga  
80 g de morangos  
100 g de maçã  
100 g de pêssgo  
100 g de Doce de Leite Condensado NESTLÉ com chocolate

### Informação nutricional

|                     |            |      |
|---------------------|------------|------|
| Energia             | 215,8 kcal | 11%* |
| Proteínas           | 5,9 g      | 12%* |
| Lípidos             | 4,0 g      | 6%*  |
| Hidratos de Carbono | 39,6 g     | 15%* |

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

### Preparação

- 1 Junte todos os ingredientes da massa dos crepes e bata com a varinha mágica.
- 2 Deixe a massa descansar 30 minutos no frigorífico.
- 3 Antes de cozinha-la volte a misturar a massa com a varinha mágica.
- 4 4.Corte a fruta em cubos de 0,5 mm.

- 5 Aqueça o leite condensado de chocolate em banho-maria, de forma a torna-lo mais cremoso.
- 6 Embrulhe a fruta com o recheio do doce de leite condensado com chocolate nos crepes anteriormente preparados, e sirva de imediato.