

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Creme de Chocolate e logurte

20 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
2 c. de sopa de manteiga
4 gemas de ovo
2 c. de sopa de licor de laranja
2 iogurtes LONGA VIDA Natural
50 g de açúcar em pó
1 embalagem de Natas LONGA VIDA
raspas de chocolate para decorar q.b.

Informação nutricional

Energia	420,5 kcal	21%*
Proteínas	5,5 g	11%*
Lípidos	19,8 g	28%*
Hidratos de Carbono	36,4 g	14%*

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

Preparação

1. Parta o chocolate em pedacinhos.
2. Coloque-os num tacho.
3. Junte a manteiga e leve o chocolate a derreter, ao lume, em banho-maria.
4. Fora do lume, bata o chocolate, de modo a obter um creme liso e brilhante.
5. Junte ao creme de chocolate as gemas, uma a uma, batendo entre cada adição.

6. Junte o licor de laranja e o iogurte, previamente batido com o açúcar.
7. Bata as natas até dobrarem de volume.
8. Incorpore-as cuidadosamente no creme anterior.
9. Deite o creme de chocolate numa taça de vidro e leve ao frigorífico até à altura de servir.
10. Decore com as raspas de chocolate.
11. Sugestão: Se preferir, poderá substituir o licor de laranja por raspa de laranja.