

Sobremesas | Doces de Colher

Taça de Framboesa e Chocolate

10 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 190 g de queijo creme (à temperatura ambiente)
- 350 g de framboesas congeladas
- 150 g de Chocolate Preto 44% NESTLÉ Sobremesas
- 10 bolachas de chocolate moídas
- 1/4 chávena de framboesas para decorar

Informação nutricional

Energia	639,8 kcal	32%*
Proteínas	13,6 g	27%*
Lípidos	24,0 g	34%*
Hidratos de Carbono	90,4 g	35%*

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

Preparação

1. Para o creme de chocolate, bate o queijo creme com o Chocolate Preto 44% NESTLÉ SOBREMESAS derretido.
2. Para o creme de framboesa, liquefaz o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ com as framboesas.
3. Coloca numa taça um pouco das bolachas de chocolate esmigalhadas, depois o creme de chocolate e por fim o creme de framboesa.
4. Leva ao frigorífico pelo menos uns 20 minutos, decore com framboesas e sirva.