

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Ovinhos de Páscoa de Chocolate

45 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

1 Tablete de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 53% Cacau

30 g de amêndoas

30 g de pistácios sem sal

30 g de pérolas ou rolinhos decoração bolos

30 g de SMARTIES ou SMARTIES Mini

Informação nutricional

Energia	200,1 kcal	10%*
Proteínas	3,2 g	6%*
Lípidos	13,3 g	19%*
Hidratos de Carbono	15,8 g	6%*

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

Preparação

1. Derreter o chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 53% cacau no micro-ondas, 2 minutos 30 segundos a 500W, ou em banho maria.
2. Despejar o chocolate derretido em aproximadamente 16 colheres de sopa. Espalhar por cima os SMARTIES, os pistácios picados, as amêndoas picadas e as perolas ou rolinhos. Reservar no frigorifico até o chocolate solidificar.
3. Com ajuda de uma faca, desenformar os ovinhos com cuidado.