

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Chocolate Quente com Boneco de Neve Marshmallow

20 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

- 200 g de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau
- 300 ml de leite
- 300 ml de natas batidas
- 18 marshmallow
- 6 gressinos
- 30 g de Chocolate de Leite NESTLÉ SOBREMESAS
- 30 g de laranja cristalizada

Informação nutricional

Energia	384,9 kcal	19%*
Proteínas	4,8 g	10%*
Lípidos	26,9 g	38%*
Hidratos de Carbono	29,6 g	11%*

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

Preparação

1. Numa panela misturar o leite e as natas. Adicionar o chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau partido aos pedaços.
2. Levar a panela ao lume (baixo) e ir mexendo. Deixar ferver por 1 a 2 minutos e servir.
3. Empilhar três marshmallows, unido-os com um palito, para formar a cabeça e o corpo do boneco de neve.
4. ?Cortar os gressinos para formar as pernas e os braços do boneco de neve.
5. Derreter o chocolate de leite NESTLÉ SOBREMESAS em banho-maria. Mergulhar uma das extremidades de um palito no chocolate para desenhar os olhos e a boca do boneco de neve. De seguida, formar um pequeno cone com a laranja cristalizada para criar o nariz do boneco de neve.

6 Repetir o processo para os restantes chocolates quentes.