

Receitas em vídeo | Sobremesas

Queijadinhas de Ananás e Chocolate

15 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

6 rodelas de ananás em conserva
4 ovos
100 g de açúcar amarelo
40 g de farinha
60 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	269,2 kcal	13%*
Proteínas	4,4 g	9%*
Lípidos	6,2 g	9%*
Hidratos de Carbono	49,6 g	19%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180ºC. Forre com papel 12 forminhas de queijadas e disponha-as num tabuleiro.

2. Triture o ananás até reduzir a puré. Junte os ovos, o açúcar, e a farinha e bata tudo. Envolva o chocolate picado. Distribua pelas forminhas e leve ao forno a 180º cerca de 25 minutos.