

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Ovo Pipoca

15 min. | Fácil | Económico | 1 doses

Ingredientes

350 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

100 g de pipocas doces

Informação nutricional

Energia	2478,5 kcal	124%*
Proteínas	39,5 g	79%*
Lípidos	171,4 g	245%*
Hidratos de Carbono	177,8 g	68%*

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

Preparação

1. Pique e derreta o chocolate em banho-maria (com o fogo desligado) ou no micro-ondas na potência média de 1 em 1 minuto, até que esteja completamente derretido. Tempere o chocolate passando-o para outro recipiente seco, colocando-o em banho-maria com água fria, não gelada. Mexa regularmente até esfriar e engrossar ligeiramente.

2. Coloque o chocolate temperado num recipiente pequeno e fundo para facilitar o banho e manter a o chocolate temperado por mais tempo.

3. Mergulhe cada pipoca no chocolate e retire-a com o auxílio do garfo. Coloque em seguida sobre o molde de ovo em PVC. Repita o processo até cobrir os dois moldes com as pipocas banhadas enquanto o chocolate ainda estiver derretido.

4. Leve ao frigorífico por cerca de 20 minutos ou até o chocolate soltar dos moldes e desenforme-os. Embale o ovo em celofane transparente.