



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Creme de Chocolate para Barrar

10 min.

Fácil

Económico

6 doses

### Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

200 ml de Natas LONGA VIDA

### Informação nutricional

|                     |            |      |
|---------------------|------------|------|
| Energia             | 303,7 kcal | 15%* |
| Proteínas           | 3,7 g      | 7%*  |
| Lípidos             | 16,0 g     | 23%* |
| Hidratos de Carbono | 18,8 g     | 7%*  |

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

### Preparação

- 1 Numa tigela, parta o chocolate em pequenos pedaços.
- 2 Numa caçarola, ferva as natas.
- 3 Verta sobre o chocolate, certifique-se de que este cobre bem a totalidade e tape a tigela com um prato ou com uma tampa.
- 4 Aguarde 2 minutos e misture bem com um garfo ou com um batedor de varas.
- 5 Coloque-o no frigorífico durante pelo menos 1 hora. Se pretender usar esta receita como cobertura basta barrar o bolo ou tarte com o preparado logo após a sua confeção.
- 6 Para manter a consistência do creme guarde-o sempre no frigorífico após utilização. ALERTA: leia devidamente o rótulo de todos os ingredientes para garantir que são efetivamente isentos de glúten.