Sobremesas | Receitas de Chocolate

Colheres de Chocolate

15 min. | Fácil | Económico | 10 doses

Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
amêndoas q.b.
nozes q.b.
pinhões q.b.
casca de laranja cristalizada
avelãs q.b.

Informação nutricional

Energia	127,3 kcal	6%*
Proteínas	2,1 g	4%*
Lípidos	9,8 g	14%*
Hidratos de Carbono	6,7 g	3%*

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

Preparação

1. Derreta o chocolate.
2. Coloque as colheres em dois pratos grandes.
3. Coloque no fundo das colheres frutos secos picados ou pedaços de laranja cristalizada.
4. Cubra com o chocolate derretido, deixa arrefecer à temperatura ambiente e, em seguida, coloque os pratos no frigorífico durante 2 horas. Quando o chocolate estiver solidificado, conserve as colheres num local fresco.
ALERTA: leia devidamente o rótulo de todos os ingredientes para garantir que são efetivamente isentos de glúten.