



Sobremesas

Doces de Colher

## Terrine de Maçã, Chocolate e Praliné

30 min.

Médio

Económico

10 doses

### Ingredientes

150 ml de Natas LONGA VIDA  
1 0 ovo  
3 folhas de gelatina  
1 c. de sopa cheia de farinha  
1 c. de sopa rasa de açúcar em pó  
150 ml de leite  
1 0 maçã  
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
9 0 palitos la reine

### Informação nutricional

|                     |            |      |
|---------------------|------------|------|
| Energia             | 228,2 kcal | 11%* |
| Proteínas           | 4,5 g      | 9%*  |
| Lípidos             | 10,8 g     | 15%* |
| Hidratos de Carbono | 20,2 g     | 8%*  |

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

### Preparação

- 1 Creme de praliné: Numa tigela, misture o ovo, a farinha, o praliné e o açúcar em pó. Demolhe uma folha de gelatina numa taça com água. Numa caçarola, aqueça o leite com a gelatina escorrida.
- 2 Verta o leite sobre o preparado de praliné, misture e volte a colocar na caçarola. Deixe ferver 1 minuto sem parar de mexer.
- 3 Verta o preparado anterior para uma forma coberta com película aderente. Depois distribua os palitos La Reine, colocando-os lado a lado. Coloque no frigorífico durante 30 minutos.
- 4 Ganache de Chocolate: Numa taça com água, demolhe a restante gelatina. Numa caçarola, aqueça ligeiramente as natas e adicione o chocolate partido em pedaços. Junte a gelatina escorrida e aqueça durante 1 a 2 minutos em lume brando até esta derreter.

- 5 Lave, descasque, retire as sementes e corte a maçã em pequenos pedaços.
- 6 Mexa a ganache de chocolate, depois de arrefecer, com os pedaços de maçã. Verta sobre os palitos La Reine e coloque no frigorífico durante 2 horas.
- 7 Desenforme e decore a parte de cima com uma pitada de praliné.