

Sobremesas | Doces de Colher

Leite Creme de Chocolate

29 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

10 g de açúcar
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
100 ml de Natas LONGA VIDA
150 ml de leite
4 gemas de ovos

Informação nutricional

Energia	304,0 kcal	15%*
Proteínas	7,2 g	14%*
Lípidos	18,5 g	26%*
Hidratos de Carbono	17,7 g	7%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno com o termostato a 160°C. Numa tigela, parta o chocolate em quadrados e verta-o sobre as natas e o leite. Cubra e aqueça durante 2 minutos no micro-ondas a 850W. Misture.
2. Bata as gemas e verta, pouco a pouco, as natas com chocolate.
3. Distribua o creme de chocolate por pequenos recipientes individuais de ir ao forno. Leve ao forno durante 16 minutos.
4. Deixe arrefecer e depois coloque no frigorífico durante 1 hora.
5. Pouco antes de os servir, pré-aqueça o forno na posição grill, polvilhe com açúcar e coloque-os durante 3 minutos no forno. ALERTA: leia devidamente o rótulo de todos os ingredientes para garantir que são efetivamente isentos de glúten.