

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Ovo de Avelãs e Chocolate

30 min. | Médio | Económico | 2 doses

Ingredientes

75 g de avelãs

1 tablete de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	848,7 kcal	42%*
Proteínas	14,3 g	29%*
Lípidos	70,1 g	100%*
Hidratos de Carbono	34,8 g	13%*

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

Preparação

1. Derreta o chocolate em banho maria.
2. Verta 2/3 do chocolate até metade do molde, gire-o para cobrir toda a superfície, retire o excesso com uma espátula e vire-o sobre uma folha de papel vegetal.
3. Deixe arrefecer à temperatura ambiente até que o chocolate tenha solidificado um pouco mas não esteja completamente rijo (deverá estar ligeiramente húmido ao toque).
4. Espalhe as avelãs na parte interna do ovo pressionando-as. Leve o molde ao frigorífico, virado para cima até secar.
5. Retire o molde do frigorífico e com a ajuda de uma colher cubra as avelãs com o restante chocolate.
6. Limpe as laterais com a espátula novamente e leve ao frigorífico até que o molde fique completamente opaco. Desenforme e embale a seu gosto.