

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Chapéus de Bruxa com Surpresa - Dia das Bruxas

30 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

6 bolachas tipo maria
6 cones de waffle
6 tiras de pasta de açúcar
150 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
1 tubo de SMARTIES

Informação nutricional

Energia	243,5 kcal	12%*
Proteínas	4,0 g	8%*
Lípidos	14,8 g	21%*
Hidratos de Carbono	22,1 g	9%*

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

Preparação

1. Coloca os cones dentro de copos e enche-os com Smarties (reparte pelos diversos cones).
2. Corta as tiras da pasta de açúcar com a medida do diâmetro do cone na parte mais larga.
3. Derrete o chocolate partido em banho maria ou no micro-ondas.
4. Coloca por cima de cada bolacha uma colher de sopa de chocolate e alisa. Coloca uma bolacha por cima de cada cone, vira, e coloca em cima de uma folha de papel vegetal própria para forno. Repete o procedimento com o resto das bolachas/cones.
5. Coloca no frigorífico durante 5 minutos, aproximadamente, até o chocolate solidificar.
6. Retira do frigorífico e com um pincel de silicone vai molhando no chocolate e pintando os cones. Coloca-os sobre o papel vegetal e decora-os com as tiras da pasta de açúcar à volta.

7 Deixa arrefecer até o chocolate solidificar completamente.