

Sobremesas | Sobremesas com Fruta

Torre de Abacaxi e Chocolate

25 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

170 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

1 0 abacaxi

100 ml de Natas LONGA VIDA para bater

25 g de manteiga

0 morangos e menta fresca q.b.

Informação nutricional

Energia	377,3 kcal	19%*
Proteínas	4,3 g	9%*
Lípidos	17,1 g	24%*
Hidratos de Carbono	46,1 g	18%*

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

Preparação

1. Descasque o abacaxi com a ajuda de uma faca afiada e corte cerca de 6 fatias com a mesma espessura aproximadamente. Retire a parte central, formando rodelas.
2. Derreta o chocolate em banho maria juntamente com a manteiga e com as natas, mexendo bem. Deixe arrefecer ligeiramente para ganhar alguma consistência.
3. Com a ajuda de uma espátula, cubra a base das rodelas de abacaxi. Coloque-as, separadas, no frigorífico, até o chocolate solidificar ligeiramente.
4. Monte o abacaxi novamente em ordem decrescente, do tamanho da fatia maior à menor.
5. Decore a parte superior com menta fresca e fruta. Guarde no frigorifico até ao momento de servir.