



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

## Pizza de Chocolate com Fruta Fresca

🕒 22 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
1 embalagem de massa de pizza

### Informação nutricional

|                            |           |     |
|----------------------------|-----------|-----|
| <b>Energia</b>             | 94,3 kcal | 5%* |
| <b>Proteínas</b>           | 1,7 g     | 3%* |
| <b>Lípidos</b>             | 6,1 g     | 9%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 7,5 g     | 3%* |

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 220°.
- 2 Desenrole a massa sobre um tabuleiro, juntamente com o papel vegetal. Perfure com um garfo e leve ao forno durante aproximadamente 15 minutos até alourar.
- 3 Adicione o chocolate picado por cima da massa e deixe 1-2 minutos no forno a 150°, até que o chocolate derreta.
- 4 Retire do forno e junte fruta fresca a gosto!