



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Ninho de Páscoa com Chocolate

65 min.

Fácil

Económico

10 doses

### Ingredientes

150 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
2 embalagens de massa folhada  
50 g de manteiga  
1 ovo  
amêndoas q.b.

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 226,5 kcal | 11%* |
| <b>Proteínas</b>           | 3,3 g      | 7%*  |
| <b>Lípidos</b>             | 17,4 g     | 25%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 13,3 g     | 5%*  |

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 200 ° C
- 2 Derreta o chocolate e a manteiga no micro-ondas e mexa até obter uma mistura homogênea. Deixe esfriar.
- 3 Desenrole a massa folhada sobre as folhas de papel que as envolve e cubra-as com uma fina camada de chocolate. Enrole a massa fazendo a forma de um cilindro.
- 4 Com uma faca afiada, corte cada um dos cilindros ao meio longitudinalmente. Enrole duas metades em forma de trança. Faça o mesmo com as outras duas metades.
- 5 Junte as extremidades de cada trança de forma a formar uma circunferência.
- 6 Pincele com ovo batido e polvilhe generosamente com amêndoas.
- 7 Cozinhe por cerca de 20 minutos. Cubra com papel alumínio e continue a cozinhar mais 15-20 minutos até a massa estar cozida.