

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

Energia	226,5 kcal	11%*
Proteínas	3,3 g	7%*
Lípidos	17,4 g	25%*
Hidratos de Carbono	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 homogénea. 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.