

Ocasiões Especiais | Natal

Copinhos de três chocolates para o Natal

30 min. | Fácil | Económico | 10 doses

Ingredientes

- 100 g de Chocolate Negro NESTLÉ Sobremesas 70% (para o creme de chocolate negro 70%)
- 100 g de Chocolate branco NESTLÉ Sobremesas (para o creme de chocolate branco)
- 125 g de mascarpone
- 100 g de Chocolate com Leite NESTLÉ Sobremesas (para o creme de chocolate de leite)
- 50 ml de leite
- 125 g de natas LONGA VIDA
- 150 ml de natas LONGA VIDA (para o creme de chocolate de leite)

Informação nutricional

Energia	309,1 kcal	15%*
Proteínas	3,4 g	7%*
Lípidos	17,5 g	25%*
Hidratos de Carbono	21,2 g	8%*

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

Preparação

1. Creme de chocolate de leite: Aquecer as natas numa panela. Quando começar a ferver, retirar o tacho do lume e adicionar o chocolate de leite picado. Mexer até derreter completamente. Levar ao frigorífico durante pelos menos 3 horas. O preparado deve estar muito frio quando for servido.
2. Creme de chocolate negro 70%: Colocar o chocolate preto 70% picado numa tigela. Aquecer os 125ml de natas e, quando começar a ferver, deitá-las na tijela junto com o chocolate. Misturar bem e distribuir dentro dos copos.
3. Levar o creme de chocolate negro ao frigorífico durante 30 minutos enquanto o creme de chocolate branco é preparado.

4 Creme de chocolate branco: Derreter o chocolate branco juntamente com o leite no micro-ondas e deixar aquecer.

5 Bater juntamente com o mascarpone e distribuir o creme sobre o creme de chocolate preto 70%.

6 Levar ao frigorífico durante pelo menos 2 horas.

7 Bater o creme de chocolate de leite com uma batedeira e colocá-lo num saco de pasteleiro com bico estrela. Distribuir o preparado pelos copinhos e levar ao frigorífico até serem consumidos.