

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Muffins de Laranja e chocolate preto 70%

15 min. | Fácil | Económico | 12 doses

Ingredientes

170 g (1 tablete) de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 70 % cacau
120 g de farinha
100 g de queijo branco cremoso para barrar
3 ovos
2 laranjas
60 g de açúcar
1 c. de sopa de óleo de girassol
1 c. de chá de fermento em pó

Informação nutricional

Energia	215,4 kcal	11%*
Proteínas	5,6 g	11%*
Lípidos	11,0 g	16%*
Hidratos de Carbono	22,4 g	9%*

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

Preparação

1. Pré-aquecer o forno a 200 °C.
2. Descascar as laranjas e cortar em pedaços pequenos.
3. Bater os ovos, o açúcar, a farinha, o óleo, o queijo e o fermento.
4. Adicionar as laranjas e misturar bem.
5. Verter o preparado em formas ou cápsulas para madalenas e levar ao forno durante cerca de 20 minutos.

6 Derreter o Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 70% cacau no micro-ondas ou em banho-maria.

7 Mergulhar a parte de baixo dos muffins dentro do chocolate e deixar arrefecer para servir.