

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Renas de Natal Três Chocolates

70 min. | Médio | Económico | 12 doses

Ingredientes

- 1 c. de chá de extrato de baunilha
- 24 de pretzels pequenos
- 100 g de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 70% cacau
- 100 g de Chocolate Branco NESTLÉ SOBREMESAS
- 100 g de Chocolate de Leite NESTLÉ SOBREMESAS
- 300 g de biscoitos de champanhe
- 180 g de queijo creme
- pasta de açúcar branca
- 25 ml de leite
- 12 drageias de Mini SMARTIES

Informação nutricional

Energia	207,3 kcal	10%*
Proteínas	3,2 g	6%*
Lípidos	13,5 g	19%*
Hidratos de Carbono	17,4 g	7%*

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

Preparação

1. Esfarelar os biscoitos de champanhe e misturar com o leite, queijo creme e baunilha. Formar 12 bolinhas com as mãos e reservar no frigorífico durante, aproximadamente, 1 hora.
2. Derreter cada chocolate, separadamente, em banho-maria.
3. Com a ajuda de um garfo, mergulhar as bolinhas por completo no chocolate (4 bolinhas por cada tipo de chocolate). Abanar com cuidado as bolinha de modo a que o excesso de chocolate caia. Colocar as bolinhas numa grelha. ou noutro recipiente, e reservar no frigorifico por 1 hora, aproximadamente.

4 Com a pasta de açúcar branca formar 24 bolinhas para fazer os olhos das renas e com os 12 Mini SMARTIES formar o nariz. Não deixar o chocolate solidificar por completo de modo a conseguir colocar os olhos e o nariz das renas.

5 Em seguida, colocar os pretzels pressionando um pouco para que fiquem bem aderentes.

6 Reservar no frigorifico até ao momento de servir.