



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

<b>Energia</b>	207,3 kcal	10%*
<b>Proteínas</b>	3,2 g	6%*
<b>Lípidos</b>	13,5 g	19%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 frigorífico 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 frigorífico até ao momento de servir.