



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Chocolate Quente com Boneco de Neve Marshmallow

20 min.

Fácil

Económico

6 doses

### Ingredientes

200 g de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau  
300 ml de leite  
300 ml de natas batidas  
18 marshmallow  
6 gressinos  
30 g de Chocolate de Leite NESTLÉ SOBREMESAS  
30 g de laranja cristalizada

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	384,9 kcal	19%*
<b>Proteínas</b>	4,8 g	10%*
<b>Lípidos</b>	26,9 g	38%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	29,6 g	11%*

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

### Preparação

- 1 Numa panela misturar o leite e as natas. Adicionar o chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau partido aos pedaços.
- 2 Levar a panela ao lume (baixo) e ir mexendo. Deixar ferver por 1 a 2 minutos e servir.
- 3 Empilhar três marshmallows, unido-os com um palito, para formar a cabeça e o corpo do boneco de neve.
- 4 ?Cortar os gressinos para formar as pernas e os braços do boneco de neve.
- 5 Derreter o chocolate de leite NESTLÉ SOBREMESAS em banho-maria. Mergulhar uma das extremidades de um palito no chocolate para desenhar os olhos e a boca do boneco de neve. De seguida, formar um pequeno cone com a laranja cristalizada para criar o nariz do boneco de neve.

6 Repetir o processo para os restantes chocolates quentes.