



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Cupcakes Árvore de Natal de Chocolate

🕒 107 min.

🔗 Médio

🔒 Moderado

🍴 6 doses

### Ingredientes

- 30 g de mascarpone
- 3 ovos
- 60 g de farinha
- 80 g de manteiga
- 1 tablete de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 53% cacau
- 50 g de açúcar
- 200 g de pistácios sem sal
- 100 g de queijo cottage natural
- 50 g de Chocolate Branco NESTLÉ SOBREMESAS
- 2 c. de sopa de açúcar em pó

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	659,7 kcal	33%*
<b>Proteínas</b>	17,7 g	35%*
<b>Lípidos</b>	45,5 g	65%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	42,0 g	16%*

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

### Preparação

- 1 Misturar o mascarpone, o queijo cottage, o açúcar em pó e os pistácios triturados. Reservar no frigorífico por 4 horas num saco de pasteleiro. Derreter o chocolate branco NESTLÉ SOBREMESAS e formar 6 estrelas num papel vegetal. Reservar as estrelas de chocolate branco no frigorífico por 30 minutos.
- 2 Pré-aquecer o forno a 200° C.
- 3 Num recipiente, misturar muito bem a manteiga, o chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 53% cacau derretido em banho-maria, os ovos, a farinha e o açúcar.

- 4 Verter a massa em formas de muffins, previamente untadas com manteiga e farinha. Levar ao forno por 17 minutos, aproximadamente.
- 5 Retirar os muffins do lume e deixar arrefecer.
- 6 Com a ajuda de um saco de pasteleiro, verter a massa preparada anteriormente sobre cada muffins de modo a formar uma árvore de Natal na superfície de cada um. Para finalizar colocar uma estrela de chocolate branco no topo de cada árvore.
- 7 Dica: Decorar a árvore de Natal com pérolas de açúcar prateadas.