

Sobremesas Doces de Colher

Trifle de Chocolate

35 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

500 g de bolo de chocolate de compra
1/2 copo de sumo de morango
4 iogurtes NESTLÉ Grego Stracciatella
1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
500 g de morangos em fatias

Informação nutricional

Energia	758,0 kcal	38%*
Proteínas	13,4 g	27%*
Lípidos	34,9 g	50%*
Hidratos de Carbono	97,3 g	37%*

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

Preparação

1. Corte o bolo de chocolate em fatias.
2. Regue as fatias com o sumo.
3. Despois cubra a base de um recipiente fundo (de preferência transparente) com o bolo de chocolate.
4. Em seguida cubra com o iogurte, seguido dos morangos arranjados em fatias, de um pouco de leite condensado, de mais uma camada de bolo e uma de iogurte grego.
5. Decore com mais morangos e leve ao frio até servir.
6. Dica: Pode servir esta sobremesa individualmente e vai ver que as camadas nunca ficam iguais. Pode também substituir os morangos por frutos vermelhos e o iogurte por chantilly ou iogurte simples. Se gostar pode também regar o bolo com um pouco de licor de café ou Bailey's. Receita por Margarida Magalhães.