



Receitas em vídeo Sobremesas

## **Queijadinhas de Ananás e Chocolate**

3 15 min.

Fácil

Económico

★ 6 doses

kJ / 2000 kcal)

## Ingredientes

6 rodelas de ananás em conserva

4 ovos

100 g de açúcar amarelo

40 g de farinha

60 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

## Informação nutricional

Energia	269,2 kcal	13%*
Proteínas	4,4 g	9%*
Lípidos	6,2 g	9%*
Hidratos de Carbono	49,6 g	19%*
*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400		

## Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180°C. Forre com papel 12 forminhas de queijadas e disponha-as num tabuleiro.
- 2 Triture o ananás até reduzir a puré. Junte os ovos, o açúcar, e a farinha e bata tudo. Envolva o chocolate picado. Distribua pelas forminhas e leve ao forno a 180º cerca de 25 minutos.