



Sobremesas Tartes

## Queijadinhas de Ananás e Chocolate

🕒 15 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

6 rodelas de ananás em conserva  
4 0 ovos  
100 g de açúcar amarelo  
40 g de farinha  
60 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	269,2 kcal	13%*
<b>Proteínas</b>	4,4 g	9%*
<b>Lípidos</b>	6,2 g	9%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	49,6 g	19%*

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

### 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. Envolve o chocolate picado. Distribua pelas forminhas e leve ao forno a 180° cerca de 25 minutos.