



Sobremesas

Doces de Colher

## Doce Pérola Negra

🕒 28 min.

👤 Fácil

👤 Moderado

🍴 4 doses

### Ingredientes

- 4 gemas de ovo
- 100 g de açúcar
- 150 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
- 1 c. de café de essência de baunilha
- 1/2 dl de Sical Vera Cruz
- 3 c. de sopa de água (bem quente)
- 2 embalagens de Natas LONGA VIDA
- 100 g de açúcar
- 5 c. de sopa de água
- 100 g de amêndoa torrada (palitada)

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	928,2 kcal	46%*
<b>Proteínas</b>	11,7 g	23%*
<b>Lípidos</b>	34,8 g	50%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	94,3 g	36%*

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

### Preparação

- 1 Misture as gemas com o açúcar, leve ao lume, em banho-maria, durante 10 minutos, mexendo bem.
- 2 Em seguida, parta o chocolate em pedaços e derreta-os em banho-maria; envolva os dois preparados.
- 3 À mistura anterior, acrescente a baunilha e o café Sical, previamente dissolvido na água.
- 4 Bata as natas e adicione-as ao creme, verta-o nas taças.

- 5 Faça o praliné: Leve ao lume o açúcar e a água.
- 6 Quando estiver quase a atingir o ponto-caramelo, junte as amêndoas e deixe alcançar o ponto.
- 7 Unte uma tábua com óleo e verta o preparado de amêndoas.
- 8 Pique-o e use-o para decorar o doce. Sirva de seguida. Sugestão: Ponto-caramelo: O caramelo está no ponto quando apresenta a cor dourada e o cheiro característico, que se acentuam com o tempo de cozedura.