



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Crepes com Molho de Chocolate

40 min.

Médio

Moderado

8 doses

### Ingredientes

- 125 g de farinha de trigo
- 2 c. de sopa de açúcar
- 1 c. de café de sal
- 3 ovos
- 1 c. de sopa óleo
- 3,5 dl de leite
- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 1 c. de sobremesa de NESCAFÉ Clássico
- 200 g de chantilly
- 200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
- 1 cálice de vinho madeira
- 1 c. de sobremesa de açúcar em pó

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	502,1 kcal	25%*
<b>Proteínas</b>	10,2 g	20%*
<b>Lípidos</b>	17,6 g	25%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	60,8 g	23%*

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

### Preparação

- 1 Misture a farinha de trigo com o açúcar.
- 2 Faça um buraco no centro e junte todos os ingredientes.
- 3 Misture bem com um batedor até obter uma massa de consistência rala. Passe a massa por um passador de rede.

- 4 Unte uma frigideira anti-aderente e frite pequenas porções de ambos os lados e em poucos segundos.
- 5 Recheio: Coza a lata de leite condensado NESTLÉ numa panela de pressão durante cerca de 40 m.
- 6 Depois de fria, despeje-a numa tigela. Junte-lhe o NESCAFÉ diluído numa colher de sopa de água quente, o chantilly e misture.
- 7 Recheie os crepes com este creme. Enrole-os e mantenha-os aquecidos.
- 8 Molho: Derreta o chocolate em banho-maria. Junte o Vinho da Madeira e o açúcar.
- 9 Despeje o molho numa frigideira e mantenha-a aquecida.
- 10 Coloque o molho nos crepes e sirva-os de seguida.