



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Merengues Swirl de Matcha com Chocolate Negro

32 min.

Fácil

Económico

6 doses

### Ingredientes

- 2 0 claras de ovo
- 125 g de açúcar mascavado (reduzir a pó num processador)
- 1/4 c. de chá de amido de milho
- 1 c. de sopa de matcha + 1 ou 2 gotas de corante alimentar verde
- 0 leite q.b.
- 1 embalagem de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
- 1 c. de chá de manteiga

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	277,5 kcal	14%*
<b>Proteínas</b>	2,6 g	5%*
<b>Lípidos</b>	12,5 g	18%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	37,9 g	15%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aquecer o forno a 150° e arranjar um tabuleiro com papel vegetal.
- 2 Bater as claras até começarem a formar espuma. Adicionar o amido de milho e continuar a bater em velocidade alta até que formem picos firmes.
- 3 Adicionar o açúcar, 1 colher de cada vez, batendo bem entre cada adição.
- 4 Numa taça juntar o matcha, o corante verde e adicionar leite até que se forme uma espécie de pasta não demasiado líquido.
- 5 Envolver o matcha nas claras com a ajuda de uma espátula de forma a criar um swirl, tendo o cuidado para não envolver demasiado.

- 6 Com a ajuda de uma colher colocar pequenas porções no tabuleiro e levar ao forno por 20 minutos. Desligar o forno, abrir ligeiramente a porta e deixar arrefecer completamente os merengues dentro do forno.
- 7 Derreter o chocolate Nestlé com um pouco de leite e a manteiga em lume baixo.
- 8 Servir os merengues com o chocolate por cima.