

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Fudge de Pistachos e Arandos

40 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

350 g de Tablete NESTLÉ Extrafino Chocolate Negro 70%
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
70 g de manteiga sem sal
70 g de pistácios sem casca
80 g de arandos secos

Informação nutricional

Energia	589,3 kcal	29%*
Proteínas	12,8 g	26%*
Lípidos	40,3 g	58%*
Hidratos de Carbono	41,0 g	16%*

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

Preparação

1. Comece por colocar num tacho o leite condensado, o chocolate em pedaços e a manteiga.
2. Leve a lume brando até o chocolate estar derretido, mexendo sempre o preparado.
3. Retire do lume e misture os pistachos e os arandos. Envolva tudo muito bem.
4. Forre um pirex pequeno com pelicula aderente. Coloque o preparado no pirex e alise com uma colher.
5. Leve ao frigorífico de um dia para o outro.
6. Retire do recipiente e corte em cubos com 2cm ou 3 cm de lado.