



Sobremesas

Receitas de Chocolate

Máscaras de Carnaval

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

Ingredientes

Chocolate Preto 44% NESTLÉ Sobremesas q.b.

PARA O GANACHE:

200 ml de Natas LONGA VIDA para bater

1 embalagem massa quebrada

1 ovo

decorações para bolos q.b.

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 485,0 kcal | 24%* |
| Proteínas | 5,6 g | 11%* |
| Lípidos | 20,6 g | 29%* |
| Hidratos de Carbono | 45,0 g | 17%* |

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

Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 200 ° C.
- 2 Desenrole a massa quebrada, e usando a ponta de uma faca, desenhe o formato de uma máscara Veneziana. Faça também o contorno dos olhos.
- 3 Pincele com ovo e coloque num tabuleiro sobre papel vegetal. Leve ao forno cerca de 8 minutos.
- 4 Leve a ferver 200ml de natas líquidas numa caçarola.
- 5 Para o ganache: Verta as natas para uma taça com 200 gr de chocolate partido em pedaços.
- 6 Cubra e aguarde 5 minutos.

7 Misture com uma vara de arames.

8 Decore as máscaras com a ganache e outras decorações a gosto.