



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Chupa-chupas de Chocolate

🕒 15 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 44% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 127,8 kcal | 6%*  |
| <b>Proteínas</b>           | 1,2 g      | 2%*  |
| <b>Lípidos</b>             | 6,9 g      | 10%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 14,6 g     | 6%*  |

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

### Preparação

- 1 Derrete o chocolate no micro-ondas ou em banho-maria e deixa arrefecer um pouco para que não esteja muito líquido.
- 2 Num papel vegetal desenha, com uma caneta de feltro preta, as formas desejadas, por exemplo um coração.
- 3 Coloca por cima outro papel vegetal (para que o chocolate não entre em contacto com a tinta da caneta de feltro) e coloca os paus para os chupas.
- 4 Coloca o chocolate num saco pasteleiro e em primeiro lugar desenha o contorno do chupa.
- 5 De seguida enche com chocolate o contorno desenhado e decora a teu gosto.
- 6 Deixa os chupas no frigorífico até solidificarem.