

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

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 127,8 kcal | 6%* |
| **Proteínas** | 1,2 g | 2%* |
| **Lípidos** | 6,9 g | 10%* |
| **Hidratos de Carbono** | 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. Deixae os chupas no frigorífico até solidificarem.