



Receitas de Sobremesas **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

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.