



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Ovo Pipoca

🕒 15 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 1 doses

### Ingredientes

350 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
100 g de pipocas doces

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	2478,5 kcal	124%*
<b>Proteínas</b>	39,5 g	79%*
<b>Lípidos</b>	171,4 g	245%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	177,8 g	68%*

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

### Preparação

- 1 Pique e derreta o chocolate em banho-maria (com o fogo desligado) ou no micro-ondas na potência média de 1 em 1 minuto, até que esteja completamente derretido. Tempere o chocolate passando-o para outro recipiente seco, colocando-o em banho-maria com água fria, não gelada. Mexa regularmente até esfriar e engrossar ligeiramente.
- 2 Coloque o chocolate temperado num recipiente pequeno e fundo para facilitar o banho e manter a o chocolate temperado por mais tempo.
- 3 Mergulhe cada pipoca no chocolate e retire-a com o auxílio do garfo. Coloque em seguida sobre o molde de ovo em PVC. Repita o processo até cobrir os dois moldes com as pipocas banhadas enquanto o chocolate ainda estiver derretido.
- 4 Leve ao frigorífico por cerca de 20 minutos ou até o chocolate soltar dos moldes e desenforme-os. Embale o ovo em celofane transparente.