



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

## Tosta de Chocolate e Frutas

🕒 21 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

8 fatias de pão brioche  
2 peras  
4 c. de sopa de doce de maçã  
1 noz de manteiga  
80 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	197,9 kcal	10%*
<b>Proteínas</b>	2,8 g	6%*
<b>Lípidos</b>	11,7 g	17%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	19,6 g	8%*

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

### Preparação

- 1 Descasque as peras e corte-as em cubos pequenos. Corte a banana em fatias.
- 2 Pré-aqueça o forno a th.7 / 8 (220 ° C).
- 3 Numa fatia de pão, coloque o doce de maçã e, em seguida, adicione frutas e bocadinhos de chocolate picado.
- 4 Coloque outra fatia de pão por cima para fazer a tosta.
- 5 Coloque a manteiga numa tigela coberta com filme plástico e deixe derreter no microondas durante 20 segundos a 500W. Coloque sobre a tosta com um pincel.
- 6 Leve ao forno durante 6 minutos.