



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

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 197,9 kcal | 10%* |
| Proteínas | 2,8 g | 6%* |
| Lípidos | 11,7 g | 17%* |
| Hidratos de Carbono | 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.