

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.