



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

## Creme Inglês de Chocolate e Spéculoos com Espetada de Frutas

🕒 25 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

- 900 ml de leite meio gordo
- 12 morangos
- 2 bananas
- 10 biscoitos tipo spéculoos
- 3 gemas de ovo
- 1 c. de café de amido de milho
- 1 tablete de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	289,6 kcal	14%*
<b>Proteínas</b>	7,8 g	16%*
<b>Lípidos</b>	16,0 g	23%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	27,2 g	10%*

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

### Preparação

- 1 Numa panela, derreta o chocolate com o leite.
- 2 Triture os biscoitos e misture-os com as gemas e o amido de milho.
- 3 Junte o preparado de chocolate, mexendo sempre.
- 4 Coloque a mistura numa panela e aqueça em lume brando, sem deixar ferver, até engrossar.
- 5 Verta o preparado em taças.
- 6 Lave os morangos e corte-os ao meio. Corte as bananas em rodelas.

7 Faça as espetadas de fruta e coloque-as em cima de cada taça e polvilhe com pedacinhos de spéculoos.