



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

Carpaccio de Laranja com Chocolate

10 min.

Fácil

Económico

5 doses

Ingredientes

7 laranjas
1 c. de café de canela
100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 197,6 kcal | 10%* |
| Proteínas | 3,8 g | 8%* |
| Lípidos | 9,4 g | 13%* |
| Hidratos de Carbono | 23,0 g | 9%* |

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

Preparação

- 1 Descasque 5 laranjas e corte-as em rodela finas e coloque-as num prato. Esprema o sumo de 2 laranjas. Verta sobre as rodela de laranja, e coloque no frigorífico durante cerca de 1 hora.
- 2 Derreta o chocolate em banho-maria e adicione a canela. Misture bem.
- 3 Sirva o carpaccio em pratos de sobremesa. Decore os pratos com o chocolate e canela. DICA: Para uma receita mais sofisticada, experimente colocar uma colher de água de flor de laranjeira junto com o sumo das laranjas. ALERTA: leia devidamente o rótulo de todos os ingredientes para garantir que são efetivamente isentos de glúten.