



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Clafoutis de Coco, Chocolate e Lima

🕒 40 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍽️ 4 doses

### Ingredientes

- 200 ml de Natas LONGA VIDA
- 6 quadrados de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 2 ovos
- 1 lima
- 3 c. de sopa de açúcar em pó
- 2 c. de sopa de coco ralado
- 1 c. de chá de farinha
- 1 noz de manteiga

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	322,4 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	4,5 g	9%*
<b>Lípidos</b>	11,7 g	17%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	25,9 g	10%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 7 (200°C). Pique o chocolate em pepitas.
- 2 Numa tigela, bata os ovos, o açúcar e a farinha. Junte as natas, o coco e adicione a raspa e 1 colher de sopa de sumo de lima. Verta o preparado em taças untadas com manteiga.
- 3 Salpique com o chocolate picado e leve ao forno durante 20 minutos.