

[Todas as receitas de Sobremesas](#)[Todas as 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

Energia	319,7 kcal	16%*
Proteínas	4,5 g	9%*
Lípidos	11,7 g	17%*
Hidratos de Carbono	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.