



Sobremesas

Doces de Colher

## Rocas Merengadas com Chocolate

70 min.

Fácil

Económico

8 doses

### Ingredientes

- 100 g de açúcar em pó
- 200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 2 0 claras de ovo
- 1 frasco de corante alimentar amarelo
- 1 frasco de corante alimentar cor-de-rosa

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	199,7 kcal	10%*
<b>Proteínas</b>	2,8 g	6%*
<b>Lípidos</b>	11,3 g	16%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	20,6 g	8%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 3/4 (90°) e bata as claras em castelo com o açúcar em pó. Distribua por duas tigelas. Adiciona em cada tigela 1/2 frasco de corante alimentar de cor diferente.
- 2 Cobre o tabuleiro do forno com papel vegetal e use um saco de pasteleiro para fazer pequenos círculos e paus de suspiros para criar a forma de rocas.
- 3 Leve a cozer no forno durante cerca de 1 hora. Durante esse tempo, derreta o chocolate em banho-maria. Com a ajuda de um saco de pasteleiro, espalhe o chocolate em ziguezague sobre as rocas. Coloque um pouco de chocolate entre cada rodela e pauzinho de suspiro para os colar e formar as roscas. ALERTA: leia devidamente o rótulo de todos os ingredientes para garantir que são efetivamente isentos de glúten.