Sobremesas | Sobremesas com Fruta

Brioches com Frutas e Pepitas de Chocolate

20 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

420 g de peras em calda

12 quadrados de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

6 brioches (parisienses) individuais

Informação nutricional

Energia	255,3 kcal	13%*
Proteínas	3,1 g	6%*
Lípidos	11,0 g	16%*
Hidratos de Carbono	35,2 g	14%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 6/7 (200°C). Corte a parte de cima (chapéus) dos brioches e, com a ajuda de uma colher, retire o interior. Corte o chocolate em quadrados.
2. Escorra as peras e corte-as em pedaços. Distribua os pedaços pelo interior dos brioches. Na parte de cima coloque 2 quadrados de chocolate.
3. Coloque os brioches no tabuleiro do forno (ou numa forma de tartes) e aqueça-os durante cerca de 10 minutos. 4. Quando os retirar do forno cubra os brioches com os seus chapéus e sirva.