

Sobremesas | Sobremesas com Fruta

Fondue de Chocolate Delicioso

13 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

200 ml de Natas LONGA VIDA

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

sumo de limão q.b.

Informação nutricional

Energia	303,8 kcal	15%*
Proteínas	3,7 g	7%*
Lípidos	16,0 g	23%*
Hidratos de Carbono	18,8 g	7%*

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

Preparação

1. Lave, descasque e corte a fruta em pedaços. (caso utilize banana, regue-a com um pouco de sumo de limão para que não escureça).
2. Funda em banho-maria o chocolate partido em pedaços. Mexa até que esteja completamente dissolvido, coloque-o no recipiente de fondue e mantenha o calor. /NOTA: se quiser un fondue mais cremoso, ao fundir o chocolate junte-lhe natas.