



Receitas de Sobremesas **Chocolate**

Delícia de Chocolate

🕒 30 min.

👉 Fácil

€ Económico

✂ 8 doses

Ingredientes

300 ml de leite meio gordo
4 ovos
100 ml de Natas LONGA VIDA
60 g de açúcar
40 g de farinha
8 bolachas tipo telhas de amêndoa
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	323,1 kcal	16%*
Proteínas	7,3 g	15%*
Lípidos	15,6 g	22%*
Hidratos de Carbono	31,1 g	12%*

*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).
- 2 Numa caçarola, derreta o chocolate partido em pedaços com o leite e as natas.
- 3 Misture os ovos, a farinha e o açúcar. Incorpore, pouco a pouco, o leite cremoso com chocolate sem parar de mexer.
- 4 Verta o preparado para uma forma de paredes altas e leve ao forno durante 18 a 20 minutos.
- 5 Corte em fatias, servindo cada fatia com uma bolacha.