



Sobremesas

Doces de Colher

## 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

<b>Energia</b>	323,1 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	7,3 g	15%*
<b>Lípidos</b>	15,6 g	22%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.