



Receitas de Sobremesas

Chocolate

## Clafoutis de Chocolate

🕒 35 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 10 doses

### Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

430 ml de Natas LONGA VIDA

4 ovos

50 g de açúcar

10 g de manteiga

2 c. de sopa de farinha

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	311,5 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	4,7 g	9%*
<b>Lípidos</b>	12,7 g	18%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	23,5 g	9%*

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

### Preparação

Pré-aqueça o seu forno a 200° C.

- 2** Parta o chocolate em pedaços e derreta-o em banho-maria ou no micro-ondas durante 1 minuto com 2 colheres de sopa de água.
- 3** Numa tigela, bata os ovos, o açúcar e a farinha. Adicione as natas. Junte o chocolate derretido e misture bem.
- 4** Verta para pequenas formas redondas ou de tartellattes untadas com manteiga e leve-as ao forno durante cerca de 25 minutos. Tire os seus Clafoutis e deixe arrefecer.