

Sobremesas | Receitas de 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

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 311,5 kcal | 16%* |
| **Proteínas** | 4,7 g | 9%* |
| **Lípidos** | 12,7 g | 18%* |
| **Hidratos de Carbono** | 23,5 g | 9%* |

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

## Preparação

1. 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.