



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

## Trouxinhas de Laranja, com Molho de Chocolate e Nougat

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

3 0 laranjas  
100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
100 g de nougat  
400 ml de leite meio gordo  
2 0 ovos  
100 g de farinha  
25 g de açúcar em pó  
100 ml de Natas LONGA VIDA

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 371,9 kcal | 19%* |
| <b>Proteínas</b>           | 8,6 g      | 17%* |
| <b>Lípidos</b>             | 10,9 g     | 16%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 50,9 g     | 20%* |

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

### Preparação

- 1 Prepare a massa para crepes: misture o açúcar e a farinha. Faça um buraco no centro e adicione os ovos um a um enquanto mexe. Verta o leite pouco a pouco mexendo delicadamente. Faça 6 crepes numa frigideira antiaderente untada com um pouco de óleo.
- 2 Lave as laranjas e descasque-as por forma a obter 6 fios de casca de laranja com cerca de 10 cm. Retire os gomos.
- 3 Num pequeno tacho, derreta o chocolate partido em pedaços com as natas. Adicione o nougat cortado em pedaços com 2 cm de lado. Aqueça durante 2 minutos em lume brando de modo a que uma parte do nougat ainda fique em pedaços.
- 4 Recheie cada crepe com gomos de laranja e feche-os em forma de bolsa decorando com os fios de laranja. Sirva com o molho de chocolate-nougat morno.