

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

Energia	371,9 kcal	19%*
Proteínas	8,6 g	17%*
Lípidos	10,9 g	16%*
Hidratos de Carbono	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.