

[Todas as receitas de Sobremesas](#)[Todas as receitas de Chocolate](#)

Trouxinhas de Laranja, com Molho de Chocolate e Nougat

🕒 25 min.

👤 Fácil

💶 Económico

🍴 6 doses

Ingredientes

3 laranjas
100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
100 g de nougat
400 ml de leite meio gordo
2 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.