

Sobremesas | Sobremesas com Fruta

Taça de Palitos La Reine, Ganache de Maracujá e Líchias

26 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

150 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
4 0 maracujás
8 0 palitos la reine
30 g de açúcar em pó
20 g de coco ralado
150 ml de Natas LONGA VIDA
24 0 líchias

Informação nutricional

Energia	370,0 kcal	18%*
Proteínas	5,6 g	11%*
Lípidos	15,4 g	22%*
Hidratos de Carbono	40,4 g	16%*

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

Preparação

1. Corte o maracujá ao meio e retire as grainhas.
2. Corte o chocolate em pedaços para uma tigela. Aqueça as natas durante 2 minutos no micro-ondas, a 500W. Verta sobre o chocolate e cubra durante 5 minutos. Misture e adicione as grainhas do maracujá.
3. Parta os palitos La Reine aos bocados e distribua-os pelo fundo de 6 taças. Adicione o preparado de chocolate por cima. Coloque no frigorífico durante 1 hora para solidificar.
4. Numa frigideira, verta o açúcar e adicione duas colheres de sopa de água. Aqueça em lume médio, sem mexer, e quando o caramelo ganhar cor, adicione o coco. Misture e verta sobre uma folha de alumínio. Deixe arrefecer. Aguarde e triture o caramelo com o coco.
5. Descasque e corte as líchias ao meio a adicione-as a cada taça e, de seguida, os pedaços de caramelo.