



Sobremesas

Receitas de Chocolate

Galette des Rois de Chocolate e Peras

45 min.

Fácil

Económico

10 doses

Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
125 g de manteiga
125 g de açúcar em pó
100 g de sêmola de trigo fina
2 ovos
1 gema de ovo
4 metades de peras em calda
2 embalagens de massa folhada

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 439,0 kcal | 22%* |
| Proteínas | 5,2 g | 10%* |
| Lípidos | 25,7 g | 37%* |
| Hidratos de Carbono | 46,3 g | 18%* |

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

Preparação

- 1 Pré-aqueça o seu forno com o termostato na posição 7/8 (220° C).
- 2 Escorra e corte as peras em pequenos pedaços.
- 3 Parta o chocolate em pedaços e derreta-o em banho-maria.
- 4 Numa tigela, misture a manteiga e o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada. Adicione a sêmola, o chocolate derretido, os 2 ovos e os pedaços de pera. Misture bem. 5. Estenda a massa sobre o tabuleiro do forno mantendo o papel para forno.
- 5 Envolve o preparado de chocolate até 2 cm da extremidade e coloque a fava, como dita a tradição.

- 6 Humedeça as extremidades com água e cubra com a segunda massa folhada.
- 7 Una bem as duas massas, formando uma pequena orla em toda a volta.
- 8 Com a ajuda de um pincel, pincele o bolo com a gema diluída numa colher de sopa de água e coloque no forno durante cerca de 30 minutos.