



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Colheres de Chocolate

🕒 15 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

### Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
amêndoas q.b.  
nozes q.b.  
pinhões q.b.  
casca de laranja cristalizada  
avelãs q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	127,3 kcal	6%*
<b>Proteínas</b>	2,1 g	4%*
<b>Lípidos</b>	9,8 g	14%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	6,7 g	3%*

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

### Preparação

- 1 Derreta o chocolate.
- 2 Coloque as colheres em dois pratos grandes.
- 3 Coloque no fundo das colheres frutos secos picados ou pedaços de laranja cristalizada.
- 4 Cubra com o chocolate derretido, deixa arrefecer à temperatura ambiente e, em seguida, coloque os pratos no frigorífico durante 2 horas. Quando o chocolate estiver solidificado, conserve as colheres num local fresco. ALERTA: leia devidamente o rótulo de todos os ingredientes para garantir que são efetivamente isentos de glúten.