

Sobremesas | Sobremesas com Fruta

Fondue Frio de Chocolate com Peras

15 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

800 g de pera em calda

Informação nutricional

Energia	264,7 kcal	13%*
Proteínas	2,5 g	5%*
Lípidos	11,6 g	17%*
Hidratos de Carbono	37,0 g	14%*

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

Preparação

1. Escorra as peras em calda e reserve o sumo.
2. Num tacho, em lume muito brando, coloque 1/4 de litro da calda das peras e acrescente o chocolate partido em pedaços. Depois de derretido, misture tudo para obter uma mistura homogénea.
3. Triture as peras com a um liquidificador ou com um passe-vite. Junte este preparado ao chocolate derretido. Verta tudo para uma tigela e coloque-a no frigorífico durante, pelo menos, 2 horas.
4. Lave, descasque e corte as frutas em pedaços grandes. Com a ajuda de garfos de fondue, molhe-os no fondue. ALERTA: leia devidamente o rótulo de todos os ingredientes para garantir que são efetivamente isentos de glúten.