



Sobremesas

Doces de Colher

## Crumble de Chocolate e Ananás

🕒 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

- 1 ananás ao natural
- 100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 80 g de manteiga
- 80 g de farinha
- 60 g de açúcar

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	269,7 kcal	13%*
<b>Proteínas</b>	2,8 g	6%*
<b>Lípidos</b>	14,3 g	20%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	31,1 g	12%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 200°C.
- 2 Corte o ananás em pequenos cubos e pique o chocolate em pepitas.
- 3 Misture com a ponta dos dedos a manteiga derretida, a farinha, o açúcar e as pepitas de chocolate. Coloque o ananás em taças e adicione o crumble por cima.
- 4 Coloque no forno durante 20 minutos.