

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

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

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 200ºC.
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.