

Sobremesas | Receitas de Chocolate

# Delícias Crocantes de Chocolate

10 min. | Fácil | Económico | 10 doses

## Ingredientes

- 200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 50 g de nozes
- 50 g de amêndoas descascadas (sem pele)
- 50 g de avelãs
- 50 g de passas

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 231,8 kcal | 12%* |
| **Proteínas** | 4,5 g | 9%* |
| **Lípidos** | 18,6 g | 27%* |
| **Hidratos de Carbono** | 10,7 g | 4%* |

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

## Preparação

1. Derreta o chocolate em banho-maria.
2. Deite todos os frutos secos no chocolate derretido. Mexa bem para os envolver na totalidade. Em seguida, forme pequenos montes sobre uma folha de alumínio.
3. Coloque no frigorífico cerca de 1 hora. ALERTA: leia devidamente o rótulo de todos os ingredientes para garantir que são efetivamente isentos de glúten.