



Sobremesas

Doces de Colher

## Ilhas Flutuantes de Chocolate com Caramelo

17 min.

Fácil

Económico

4 doses

### Ingredientes

500 ml de leite meio gordo  
2 0 ovos  
1 c. de chá de farinha  
0 caramelo líquido q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	90,9 kcal	5%*
<b>Proteínas</b>	6,6 g	13%*
<b>Lípidos</b>	3,9 g	6%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	7,5 g	3%*

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

### Preparação

- 1 Numa caçarola, aqueça em lume brando o chocolate partido aos quadrados com o leite. Vá mexendo com regularidade.
- 2 Numa tigela, misture as gemas e a farinha. Verta lentamente mistura do leite com o chocolate e deixe aquecer durante 5 minutos, mexendo sem deixar ferver.
- 3 Deixe arrefecer no frigorífico 1 hora.
- 4 Bata as claras em castelo. Faça bolinhas com duas colheres de sopa, coloque-as num prato e deixe cozer 30 segundos no micro-ondas a 900W.
- 5 Coloque o creme de chocolate em 4 taças de sobremesa. Em seguida, coloque sobre elas as claras e decore com um fio de caramelo.