



Sobremesas Bolos

## Ovos de Bolacha e Avelã

🕒 20 min.

🔧 Difícil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

6 0 bolachas tipo petit beurre  
40 g de miolo de avelã  
40 g de açúcar em pó  
30 g de manteiga  
4 0 ovos  
400 ml de leite meio gordo  
150 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	557,2 kcal	28%*
<b>Proteínas</b>	13,6 g	27%*
<b>Lípidos</b>	38,4 g	55%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	37,5 g	14%*

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

### Preparação

- 1 Faça um orifício com cerca de 1 cm na parte superior de cada ovo, com a ajuda da ponta de uma faca, e esvazie-os. Conserve as gemas. Lave os ovos vazios.
- 2 Misture as bolachas com as avelãs de forma grosseira. Numa tigela, no micro-ondas, derreta o chocolate com a manteiga e adicione a mistura de bolachas/avelãs. Verta para dentro das cascas de ovos e leve ao frigorífico durante 2 horas. Enquanto isso, aqueça o leite numa caçarola.
- 3 Numa tigela, misture bem as gemas com o açúcar. Adicione o leite quente e misture. Coloque este preparado na caçarola. Aqueça em lume brando, continuando a mexer com uma colher de pau até que o creme envolva a colher. Desligue o lume e deixe o creme arrefecer numa tigela dentro do frigorífico.
- 4 Retire a casca dos ovos de chocolate. Sirva num prato fundo o creme bem frio com o ovo cortado, em dois ou em finas rodela, e distribua-o pelo rebordo do prato.