



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Ninho de Chocolate e Ovos Frutados

32 min.

Médio

Económico

4 doses

### Ingredientes

- 4 0 ovos
- 250 g de morangos
- 3 folhas de gelatina
- 50 g de queijo fresco batido (fromage blanc)
- 100 g de manteiga
- 40 g de farinha
- 40 g de açúcar
- 10 g de coco ralado
- 200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 691,1 kcal | 35%* |
| <b>Proteínas</b>           | 18,6 g     | 37%* |
| <b>Lípidos</b>             | 50,1 g     | 72%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 38,1 g     | 15%* |

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

### Preparação

- 1 Triture 2/3 dos morangos em puré e corte os restantes em pequenos pedaços.
- 2 Amoleça a gelatina numa taça com água. Numa pequena caçarola, derreta a gelatina com o puré de morango e misture.
- 3 Esvazie os ovos fazendo uma pequena abertura na parte superior com 1 cm de diâmetro. Guarde o seu conteúdo e lave-os bem.
- 4 Misture o fromage blanc com os morangos em pedaços, o molho dos morangos e 1 colher de sopa de açúcar. Verta para os 4 ovos vazios e leve ao frigorífico durante 2 horas.

5

Pré-aqueça o forno a 200°C. Derreta 200g de chocolate partido em pedaços durante 2 minutos no micro-ondas a 500W. Adicione os 40 g de açúcar, a farinha, a manteiga derretida e os ovos. Leve ao forno nas formas de tarteletes durante 12 minutos.

6 Enquanto as tarteletes arrefecem, derreta os restantes 100 g de chocolate durante 2 minutos a 500W. Cubra as tarteletes com o chocolate e coloque no frigorífico durante 30 minutos.

7 Parta, de forma delicada, a casca dos ovos, passe-os pelo coco ralado e sirva-os sobre cada tartelete.