



Sobremesas Bolos

## Bavaoise de Pistácio Chocolate e Cerejas

🕒 20 min.

👤 Médio

🏠 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

200 ml de Natas LONGA VIDA  
100 ml de leite meio gordo  
20 cerejas em calda  
30 g de pistácios sem sal  
30 g de açúcar  
4 biscoitos boudoirs  
3 folhas de gelatina  
100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	435,7 kcal	22%*
<b>Proteínas</b>	7,4 g	15%*
<b>Lípidos</b>	17,9 g	26%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	38,9 g	15%*

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

### Preparação

- 1 Demolhe 2 folhas de gelatina numa taça com água fria e demolhe a terceira, da mesma forma, numa taça à parte.
- 2 Numa pequena caçarola, derreta 2 folhas escorridas em 100 ml de natas líquidas. Adicione o açúcar, o leite e os pistácios misturados com os biscoitos boudoirs moídos.
- 3 Verta o preparado para 4 embalagens de iogurte lavadas e secas. Coloque no frigorífico durante 1 hora.
- 4 Aqueça os 100 ml de natas que sobram juntamente com a última folha de gelatina escorrida. Verta sobre o chocolate partido em pedaços e cubra. Aguarde 2 a 3 minutos e depois misture. Adicione 8 cerejas cortadas em dois e depois distribua o chocolate arrefecido pelas embalagens de iogurte. Coloque no frigorífico durante 1 hora.

- 5 Desenforme cortando a embalagem de iogurte com a ajuda de uma tesoura. Sirva sobre um prato.
- 6 Misture as cerejas restantes com 2 colheres de sopa do conteúdo da calda no copo e decore num prato.