



Receitas de Sobremesas **Chocolate**

## Delícias de Chocolate e Frutos Secos

🕒 35 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 6 doses

### Ingredientes

- 24 de bolachas tipo petit beurre
- 125 g de coco ralado
- 30 g de amêndoas torradas
- 100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 125 g de manteiga
- 1 embalagem de Leite Condensado NESTLÉ

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	811,0 kcal	41%*
<b>Proteínas</b>	11,2 g	22%*
<b>Lípidos</b>	54,7 g	78%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	67,2 g	26%*

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

### Preparação

Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 6/7 (200°C).

- 2 Triture as bolachas e misture-as com a manteiga. Distribua esta massa sobre o fundo de uma forma coberta com papel vegetal.
- 3 Misture o leite condensado com o coco ralado e o chocolate partido em pequenos pedaços.
- 4 Verta este preparado sobre a massa que está na forma, polvilhe com as amêndoas e leve ao forno durante 15 a 20 minutos para dourar ligeiramente.
- 5 Deixe arrefecer antes de cortar os pedaços em pequenos cubos.