



Sobremesas

Doces de Colher

## Terrine de Maçã, Chocolate e Praliné

🕒 30 min.

🕒 Médio

🏠 Económico

🍴 10 doses

### Ingredientes

- 150 ml de Natas LONGA VIDA
- 1 0 ovo
- 3 folhas de gelatina
- 1 c. de sopa cheia de farinha
- 1 c. de sopa rasa de açúcar em pó
- 150 ml de leite
- 1 0 maçã
- 200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 9 0 palitos la reine

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	228,2 kcal	11%*
<b>Proteínas</b>	4,5 g	9%*
<b>Lípidos</b>	10,8 g	15%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	20,2 g	8%*

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

### Preparação

- 1 Creme de praliné: Numa tigela, misture o ovo, a farinha, o praliné e o açúcar em pó. Demolhe uma folha de gelatina numa taça com água. Numa caçarola, aqueça o leite com a gelatina escorrida.
- 2 Verta o leite sobre o preparado de praliné, misture e volte a colocar na caçarola. Deixe ferver 1 minuto sem parar de mexer.
- 3 Verta o preparado anterior para uma forma coberta com película aderente. Depois distribua os palitos La Reine, colocando-os lado a lado. Coloque no frigorífico durante 30 minutos.
- 4 Ganache de Chocolate: Numa taça com água, demolhe a restante gelatina. Numa caçarola, aqueça ligeiramente as natas e adicione o chocolate partido em pedaços. Junte a gelatina escorrida e aqueça durante 1 a 2 minutos em lume brando até esta derreter.

- 5 Lave, descasque, retire as sementes e corte a maçã em pequenos pedaços.
- 6 Mexa a ganache de chocolate, depois de arrefecer, com os pedaços de maçã. Verta sobre os palitos La Reine e coloque no frigorífico durante 2 horas.
- 7 Desenforme e decore a parte de cima com uma pitada de praliné.