



Sobremesas

Doces de Colher

## Leite Creme de Chocolate

🕒 29 min.

🔧 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

- 10 g de açúcar
- 200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 100 ml de Natas LONGA VIDA
- 150 ml de leite
- 4 gemas de ovos

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	304,0 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	7,2 g	14%*
<b>Lípidos</b>	18,5 g	26%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	17,7 g	7%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno com o termostato a 160°C. Numa tigela, parta o chocolate em quadrados e verta-o sobre as natas e o leite. Cubra e aqueça durante 2 minutos no micro-ondas a 850W. Misture.
- 2 Bata as gemas e verta, pouco a pouco, as natas com chocolate.
- 3 Distribua o creme de chocolate por pequenos recipientes individuais de ir ao forno. Leve ao forno durante 16 minutos.
- 4 Deixe arrefecer e depois coloque no frigorífico durante 1 hora.
- 5 Pouco antes de os servir, pré-aqueça o forno na posição grill, polvilhe com açúcar e coloque-os durante 3 minutos no forno. ALERTA: leia devidamente o rótulo de todos os ingredientes para garantir que são efetivamente isentos de glúten.