

Sobremesas | Doces de Colher

Doce de Chocolate, Alecrim e Limão

15 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

- 50 g de tiras de limão cristalizadas
- 1 c. de chá rasa de alecrim desidratado
- 200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 200 ml de Natas LONGA VIDA
- 300 ml de leite

Informação nutricional

Energia	345,1 kcal	17%*
Proteínas	5,4 g	11%*
Lípidos	16,9 g	24%*
Hidratos de Carbono	25,6 g	10%*

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

Preparação

1. Numa caçarola, ferva o leite e as natas. Coloque o alecrim, deixe em infusão durante 5 minutos e depois filtre com a ajuda de um passador.
2. Derreta o chocolate de acordo com as instruções. Corte finas tiras de limão.
3. Coloque o chocolate derretido e as tiras de limão no leite filtrado. Misture durante 1 minuto na misturadora. Coloque no frigorífico.
4. Sirva bem frio em copos de vidro ou chávenas. ALERTA: leia devidamente o rótulo de todos os ingredientes para garantir que são efetivamente isentos de glúten.