



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

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 345,1 kcal | 17%* |
| <b>Proteínas</b>           | 5,4 g      | 11%* |
| <b>Lípidos</b>             | 16,9 g     | 24%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 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.