



Receitas de Sobremesas

Chocolate

## Gratinado de Laranja, Chocolate e Lima

🕒 40 min.

👤 Fácil

💰 Económico

✂️ 6 doses

### Ingredientes

3 laranjas  
4 ovos  
80 g de açúcar  
1/2 l de sumo de lima  
1 c. de sopa de farinha  
1 noz de manteiga  
150 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
400 ml de leite

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	353,6 kcal	18%*
<b>Proteínas</b>	9,1 g	18%*
<b>Lípidos</b>	16,0 g	23%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	47,6 g	18%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 6/7 (200°C). Descasque as laranjas e separe os gomos.
- 2 Numa tigela, misture o açúcar, os ovos, o leite e a farinha.
- 3 Lave e raspe a casca de uma metade da lima e adicione-a. Com a ajuda de uma faca grande, corte o chocolate.
- 4 Verta o preparado para um recipiente de ir ao forno, previamente untado com manteiga. Coloque os gomos de laranja por cima e depois o chocolate em lascas. Leve ao forno entre 12 a 15 minutos.