



Sobremesas Sobremesas com Fruta

Gratinado de Laranja, Chocolate e Lima

40 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

3 0 laranjas
4 0 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

Energia	353,6 kcal	18%*
Proteínas	9,1 g	18%*
Lípidos	16,0 g	23%*
Hidratos de Carbono	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.