

Sobremesas Receitas de Chocolate

Crocantes Provençais

20 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

50 g de amêndoas descascadas
50 g de figos secos
50 g de avelãs inteiras
2 c. de sopa de passas
casca de laranja cristalizada
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	339,2 kcal	17%*
Proteínas	6,2 g	12%*
Lípidos	25,4 g	36%*
Hidratos de Carbono	20,0 g	8%*

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

Preparação

1. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas.
2. Sobre uma folha de papel vegetal, coloque pequenos montes de chocolate derretido e achate-os ligeiramente de forma a criar finas placas.
3. Corte os figos e as raspas de laranja cristalizada em pedaços.
4. Distribua de forma harmoniosa os frutos secos, os pedaços de figos e a laranja cristalizada. Se necessário, pressione-os ligeiramente para garantir que estes aderem bem ao chocolate.
5. Coloque os seus crocantes durante 1 hora no frigorífico, no mínimo. ALERTA: leia devidamente o rótulo de todos os ingredientes para garantir que são efetivamente isentos de glúten.