

[Todas as receitas de Sobremesas](#)[Todas as receitas de Chocolate](#)

## Pavê de Chocolate

 35 min. Difícil Económico 4 doses

### Ingredientes

200 g de açúcar em pó  
100 ml de licor de pera  
200 g de palitos la reine  
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
4 ovos  
cacau em pó q.b.  
100 g de manteiga  
400 ml de Natas LONGA VIDA

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	1311,0 kcal	66%*
<b>Proteínas</b>	16,9 g	34%*
<b>Lípidos</b>	53,7 g	77%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	129,5 g	50%*

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

### Preparação

- 1 Numa taça que possa ir ao microondas coloque o chocolate partido em pedacinhos, a manteiga e 100g de açúcar em pó. Leve ao microondas na potência máxima 900W durante 1 minuto ou derreta em banho maria. Mexa bem e deixe arrefecer um pouco.
- 2 Separe as gemas das claras dos ovos, bata as claras em castelo, junte às gemas 30 ml de licor de pera e mexa bem. Adicione ao preparado de chocolate. Envolve as claras em castelo no preparado de chocolate com cuidado para não abater.
- 3 Coloque nas taças os palitos la reine embebidos no licor de pera. Faça uma camada de creme de chocolate, outra de palitos e finalize com o creme de chocolate. Leve ao frigorífico durante duas horas.
- 4 Bata as natas com o restante açúcar até formar chantilly. Coloque no saco pasteleiro e decore as tacinhas a gosto. Polvilhe com cacau em pó e leve de novo ao frio até à hora de servir.