



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Amêndoas de Chocolate

🕒 30 min.

👤 Médio

💰 Económico

🍽️ 12 doses

### Ingredientes

400 g de amêndoas  
chocolate em pó para decorar q.b.  
açúcar em pó para decorar q.b.  
300 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	358,1 kcal	18%*
<b>Proteínas</b>	9,5 g	19%*
<b>Lípidos</b>	30,3 g	43%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	10,6 g	4%*

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

### Preparação

- 1 Coloque as amêndoas numa tigela grande dentro do frigorífico.
- 2 À parte derreta o chocolate em banho maria até obter uma textura suave.
- 3 Tire a tigela do frigorífico e adicione parte do chocolate derretido. Mexa vigorosamente até as amêndoas ficarem cobertas e soltas, e o chocolate endurecer.
- 4 Volte a colocar as amêndoas no frigorífico por mais 5 minutos e repita a ação por mais duas vezes ou até o chocolate acabar.
- 5 Para finalizar passe as amêndoas no açúcar em pó ou no chocolate em pó e retire o excesso.
- 6 Guarde num pacote fechado até ao momento do consumo.