

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

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 358,1 kcal | 18%* |
| **Proteínas** | 9,5 g | 19%* |
| **Lípidos** | 30,3 g | 43%* |
| **Hidratos de Carbono** | 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.