



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.