

Sobremesas | Doces de Colher

Pannacotta de Chocolate

15 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

70 g de açúcar
3 folhas de gelatina
1 tablete de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
400 ml de Natas LONGA VIDA
100 ml de leite gordo
cacau em pó q.b.
framboesas

Informação nutricional

Energia	465,3 kcal	23%*
Proteínas	5,4 g	11%*
Lípidos	17,3 g	25%*
Hidratos de Carbono	39,2 g	15%*

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

Preparação

1. Hidrate a gelatina em água fria durante 10 minutos, aproximadamente.
2. Coloque numa caçarola o leite, as natas e o açúcar e leve a aquecer sem deixar ferver.
3. Retire a caçarola do lume e adicione a gelatina escorrida. Mexa até que se dissolva completamente.
4. Adicione o chocolate e misture bem até obter um creme fino. Passe por um coador.
5. Unte ligeiramente os recipientes com óleo para desenformar melhor. Deite a pannacotta e tape com película aderente, a tocar na pannacotta.
6. Coloque no frigorífico durante no mínimo 6 horas antes de desenformar.

7 Polvilhe com cacau em pó. Pode servir decoradas com framboesas e flores comestíveis.