



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Chapéus de Bruxa com Surpresa - Dia das Bruxas

🕒 30 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

6 bolachas tipo maria  
6 cones de waffle  
6 tiras de pasta de açúcar  
150 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
1 tubo de SMARTIES

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	243,5 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	4,0 g	8%*
<b>Lípidos</b>	14,8 g	21%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	22,1 g	9%*

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

### Preparação

- 1 Coloca os cones dentro de copos e enche-os com Smarties (reparte pelos diversos cones).
- 2 Corta as tiras da pasta de açúcar com a medida do diâmetro do cone na parte mais larga.
- 3 Derrete o chocolate partido em banho maria ou no micro-ondas.
- 4 Coloca por cima de cada bolacha uma colher de sopa de chocolate e alisa. Coloca uma bolacha por cima de cada cone, vira, e coloca em cima de uma folha de papel vegetal própria para forno. Repete o procedimento com o resto das bolachas/cones.
- 5 Coloca no frigorífico durante 5 minutos, aproximadamente, até o chocolate solidificar.
- 6 Retira do frigorífico e com um pincel de silicone vai molhando no chocolate e pintando os cones. Coloca-os sobre o papel vegetal e decora-os com as tiras da pasta de açúcar à volta.

7 Deixa arrefecer até o chocolate solidificar completamente.