



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

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 243,5 kcal | 12%* |
| Proteínas | 4,0 g | 8%* |
| Lípidos | 14,8 g | 21%* |
| Hidratos de Carbono | 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.