



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

Fondue Cremoso em Conhaque

🕒 15 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

Ingredientes

300 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
400 ml de Natas LONGA VIDA
4 c. de sopa de conhaque
morangos q.b.
kiwi q.b.
1 manga
uvas q.b.
pitaia q.b.

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 427,5 kcal | 21%* |
| Proteínas | 4,7 g | 9%* |
| Lípidos | 18,6 g | 27%* |
| Hidratos de Carbono | 31,4 g | 12%* |

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

Preparação

- 1 Derreta, em banho maria, o chocolate partido com as natas e o conhaque.
- 2 Deite-o num recipiente próprio para fondue, coloque em cima do fogão e mantenha-o quente em lume brando.
- 3 Sirva à parte com a fruta bem fria.