



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Chocolate Quente com Especiarias

7 min.

Fácil

Económico

4 doses

### Ingredientes

- 500 ml de leite
- 1 pau de canela
- 250 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 1 anis estrelado

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 437,0 kcal | 22%* |
| <b>Proteínas</b>           | 9,8 g      | 20%* |
| <b>Lípidos</b>             | 30,3 g     | 43%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 28,4 g     | 11%* |

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

### Preparação

- 1 Aqueça o leite com o pau de canela e a estrela de anis.
- 2 Adicione o chocolate partido e mexa sem parar até o chocolate estar derretido. Deixe ferver e retire do lume.
- 3 Retire o pau de canela e passe o chocolate por um coador, fazendo pressão com uma colher sobre a estrela de anis para libertar o seu aroma.