



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

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 437,0 kcal | 22%* |
| Proteínas | 9,8 g | 20%* |
| Lípidos | 30,3 g | 43%* |
| Hidratos de Carbono | 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.