



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.