



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

## Semifrio de Chocolate e Pêssego

🕒 20 min.

👉 Fácil

👤 Económico

🍴 10 doses

### Ingredientes

1 ramo de hortelã  
250 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
4 ovos  
150 g de pêssego em calda  
150 g de manteiga

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	294,5 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	4,1 g	8%*
<b>Lípidos</b>	25,3 g	36%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	11,3 g	4%*

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

### Preparação

- 1 Unte uma forma de silicone para bolo inglês com manteiga e forre com papel vegetal próprio para forno.
- 2 Escorra bem os pêssegos e corte-os em pedaços pequenos.
- 3 Derreta o chocolate com a manteiga no micro-ondas. Misture, adicione as gemas e bata suavemente até obter um creme fino.
- 4 Bata as claras e adicione com movimentos suaves e envolventes.
- 5 Adicione os pêssegos e misture. Deite na forma e coloque no congelador durante 4 horas.
- 6 Corte alguns pêssegos em fatias sem cortar completamente e reserve.
- 7 Desenforme e sirva com fatias de pêssego e folhas de hortelã.