



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

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 294,5 kcal | 15%* |
| Proteínas | 4,1 g | 8%* |
| Lípidos | 25,3 g | 36%* |
| Hidratos de Carbono | 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.