



Sobremesas

Doces de Colher

## Charlotte de Castanhas e Chocolate

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

- 400 g de puré de castanha
- 130 g de Natas LONGA VIDA batidas
- 3 c. de chá de NESCAFÉ
- 30 g de manteiga
- 50 ml de rum (1 copo)
- 4 c. de sopa de açúcar
- 18 palitos la reine
- 20 g de Natas LONGA VIDA batidas
- 200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 3 marrons glacés

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	502,8 kcal	25%*
<b>Proteínas</b>	5,9 g	12%*
<b>Lípidos</b>	16,9 g	24%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	42,9 g	16%*

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

### Preparação

- 1 Derreta o chocolate com a manteiga em banho maria ou no micro-ondas.
- 2 Quando estiver morno, adicione o puré de castanhas juntamente com 2 colheres de sopa de açúcar e envolva as natas batidas.
- 3 Dissolva o Nescafé em 300 ml (1 copo e 1/2) de água quente, adicione o rum e o resto do açúcar.
- 4 Forre uma forma de bolo inglês com película aderente e encha com camadas alternadas de palitos la Reine, ligeiramente molhados no café, e creme de chocolate (comece e termine com uma camada de palitos).
- 5

Coloque no frigorífico durante algumas horas. Desenforme e decore com chantilly e com os marrons glacés. Os marrons glacés podem ser adquiridos em pastelarias e lojas gourmet.