

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

Energia	502,8 kcal	25%*
Proteínas	5,9 g	12%*
Lípidos	16,9 g	24%*
Hidratos de Carbono	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.