



Sobremesas

Doces de Colher

Creme de Chocolate e Molho de Tangerina

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 5 doses

Ingredientes

- 2 tangerinas
- 1 laranja
- 1 c. de chá de farinha de milho
- 200 g de Natas LONGA VIDA
- 1 tablete de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 2 gemas de ovo
- 50 ml de licor de laranja
- 50 ml de rum
- 60 g de açúcar

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 501,7 kcal | 25%* |
| Proteínas | 5,8 g | 12%* |
| Lípidos | 21,2 g | 30%* |
| Hidratos de Carbono | 40,8 g | 16%* |

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

Preparação

- 1** MOLHO: Esprema o sumo da laranja e das tangerinas e coloque numa caçarola com os 60g de açúcar, o licor e o rum. Leve a lume brando cerca de 10 minutos. Adicione a farinha de milho, previamente dissolvida num pouco de água, com uma colher de sopa de raspa de laranja e deixe cozer durante 1 a 3 minutos. Deixe arrefecer.
- 2** CREME DE CHOCOLATE: Derreta o chocolate partido em banho maria ou no micro-ondas.
- 3** Aqueça as natas e adicione as gemas batidas com 25g de açúcar e o chocolate derretido. Deixe cozer em lume brando, mexendo sempre até o creme engrossar ligeiramente. Deite num tabuleiro e coloque no frigorífico para arrefecer.
- 4** Num prato de sopa sirva uma colher de sopa de creme de tangerina e coloque no meio uma quenelle de creme de chocolate. / DICA: Para fazer uma quenelle utilize uma colher quente.