

Sobremesas | Doces de Colher

Molotof com Molho de Chocolate

40 min. | Fácil | Económico | 10 doses

Ingredientes

- 200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 100 ml de Natas LONGA VIDA
- 5 claras de ovo
- 10 c. de sopa de açúcar
- 2 dl de água
- 30 g de manteiga
- 1 cálice de licor de laranja

Informação nutricional

Energia	233,4 kcal	12%*
Proteínas	3,1 g	6%*
Lípidos	11,9 g	17%*
Hidratos de Carbono	21,5 g	8%*

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

Preparação

1. Comece por bater as claras. Quando estiverem meio batidas, junte 2 colheres de açúcar e continue a bater sem parar até formar castelo forte.
2. Adicione mais 3 colheres de açúcar, e reserve enquanto prepara o caramelo.
3. Espalhe cinco colheres de açúcar numa frigideira e leve a lume brando. Deixe derreter o açúcar, movimentando ligeiramente a frigideira.
4. Quando o açúcar ficar dourado, junte três colheres de água quente, sem parar de mexer. Deixe levantar fervura.
5. Misture o caramelo em fio às claras e mexa bem.

6 Verta para uma forma de pudim untada com manteiga. Leve ao forno previamente aquecido (200ºC), durante cerca de 7 minutos.

7 Para preparar o molho de chocolate, parta a tablete em pedaços e derreta em banho-maria durante 10 minutos.

8 Passe pelo passador de rede e depois adicione as natas, a manteiga e o licor, mexendo novamente.

9 Desenforme o Molotof já frio, corte-o em fatias e regue com o molho de chocolate ao servir.