



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

<b>Energia</b>	233,4 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	3,1 g	6%*
<b>Lípidos</b>	11,9 g	17%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 fervera.
- 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 (200°C), 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.