



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

Torre de Abacaxi e Chocolate

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

Ingredientes

170 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
1 0 abacaxi
100 ml de Natas LONGA VIDA para bater
25 g de manteiga
0 morangos e menta fresca q.b.

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 377,3 kcal | 19%* |
| Proteínas | 4,3 g | 9%* |
| Lípidos | 17,1 g | 24%* |
| Hidratos de Carbono | 46,1 g | 18%* |

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

Preparação

- 1 Descasque o abacaxi com a ajuda de uma faca afiada e corte cerca de 6 fatias com a mesma espessura aproximadamente. Retire a parte central, formando rodelas.
- 2 Derreta o chocolate em banho maria juntamente com a manteiga e com as natas, mexendo bem. Deixe arrefecer ligeiramente para ganhar alguma consistência.
- 3 Com a ajuda de uma espátula, cubra a base das rodelas de abacaxi. Coloque-as, separadas, no frigorífico, até o chocolate solidificar ligeiramente.
- 4 Monte o abacaxi novamente em ordem decrescente, do tamanho da fatia maior à menor.
- 5 Decore a parte superior com menta fresca e fruta. Guarde no frigorífico até ao momento de servir.