



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Semifrio de Chocolate com Laranja

20 min.

Fácil

Económico

12 doses

### Ingredientes

170 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
150 g de bolacha maria  
70 g de manteiga  
4 folhas de gelatina  
100 ml de sumo de laranja natural  
6 claras de ovo  
4 gemas de ovo  
50 g de açúcar

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	243,6 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	4,5 g	9%*
<b>Lípidos</b>	14,4 g	21%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	23,2 g	9%*

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

### Preparação

- 1 Forre a base de uma forma, de 20 cm, com papel vegetal. Unte as paredes da forma com um pouco de manteiga e coloque novamente papel vegetal.
- 2 Derreta a manteiga no micro-ondas e adicione as bolachas trituradas.
- 3 Com a ajuda de uma colher distribua a massa pela forma, cobrindo o fundo da mesma, formando uma camada.
- 4 Num recipiente com água coloque as folhas de gelatina, aproximadamente durante 10 minutos.
- 5 Derreta o chocolate em banho-maria.

- 6** Aqueça o sumo de laranja, antes de começar a ferver retire do lume e adicione as folhas de gelatina escorridas. Misture tudo muito bem até as folhas se dissolverem por completo.
- 7** Adicione o chocolate ao sumo de laranja e com a ajuda de um batedor misture tudo.
- 8** Bata as claras em castelo e reserve.
- 9** Bata as gemas com o açúcar muito bem e adicione o chocolate.
- 10** Adicione as claras em castelo e mexa com movimentos suaves e envolventes.
- 11** Verta a massa para o molde e leve ao frigorífico durante 8 horas no mínimo.
- 12** Desenforme na hora de servir. Bom apetite!
- 13** Para a decoração: Utilize rodela de laranja.