

Sobremesas | Sobremesas com Fruta

Lâminas de Chocolate com Frutos Vermelhos

30 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

300 g de Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 70% Cacau
125 g de framboesas
125 g de amoras
60 g de passas
32 g de mirtilos
groselhas q.b.

Informação nutricional

Energia	344,0 kcal	17%*
Proteínas	5,2 g	10%*
Lípidos	22,9 g	33%*
Hidratos de Carbono	26,9 g	10%*

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

Preparação

1. Parta o Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 70% Cacau em pedaços, derreta-o sem adicionar água, em banho maria e vá mexendo até obter um creme suave;
2. Cubra um tabuleiro com papel manteiga e unte ligeiramente. Com uma colher reparta o chocolate derretido formando lâminas com cerca de 2-3 mm de espessura e procure alisar a sua superfície.
3. Coloque as lâminas de chocolate no frigorifico durante 2 horas aproximadamente.
4. No momento de servir, intercale as lâminas de chocolate com os frutos vermelhos.