



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 frigorífico durante 2 horas aproximadamente.
- 4 No momento de servir, intercale as lâminas de chocolate com os frutos vermelhos.