



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

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 344,0 kcal | 17%* |
| <b>Proteínas</b>           | 5,2 g      | 10%* |
| <b>Lípidos</b>             | 22,9 g     | 33%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 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.