



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Torrão de Leite Condensado, Chocolate e Avelãs

🕒 5 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 20 doses

### Ingredientes

270 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
350 g de Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 53% cacau  
125 g de avelãs descascadas e torradas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	183,3 kcal	9%*
<b>Proteínas</b>	2,8 g	6%*
<b>Lípidos</b>	11,4 g	16%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	16,7 g	6%*

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

### Preparação

- 1 Coloque numa taça o Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 53% cacau e o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ e derreta no micro-ondas, a baixa potência em intervalos de 30 segundos. Retire a taça, mexa e volte a derreter até que fique em creme.
- 2 Junte as avelãs e mexa.
- 3 Espalhe a mistura em duas formas de 19 x 17 cm, forradas com película aderente ou untadas e leve ao frigorífico até que arrefeça.
- 4 Desenforme, deixe fora do frigorífico uns 10 minutos e sirva.