



Sobremesas

Receitas de Chocolate

Torrão de Chocolate e Arroz Tufado

5 min.

Fácil

Económico

10 doses

Ingredientes

170 g de Chocolate de Leite NESTLÉ EXTRAFINO
100 g de Chocolate Preto 53% Cacau NESTLÉ SOBREMESAS
50 g de banha de porco
60 g arroz tufado

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 225,0 kcal | 11%* |
| Proteínas | 2,4 g | 5%* |
| Lípidos | 16,2 g | 23%* |
| Hidratos de Carbono | 16,0 g | 6%* |

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

Preparação

- 1 Derreta o Chocolate de Leite NESTLÉ EXTRAFINO, o Chocolate Preto 53% Cacau NESTLÉ SOBREMESAS e a banha de porco em banho maria ou no micro-ondas até que forme um creme fino (se optar por micro-ondas coloque a baixa potencia em intervalos de 1 minuto e mexa)
- 2 Adicione o arroz tufado e misture muito bem.
- 3 Verta para uma forma retangular, 20cmx10cm. Agite a forma e se necessário reparta e alise bem o preparado com a ajuda de uma espátula.
- 4 Leve ao frigorifico até que solidifique.