



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

<b>Energia</b>	225,0 kcal	11%*
<b>Proteínas</b>	2,4 g	5%*
<b>Lípidos</b>	16,2 g	23%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.