



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

## Pizza Melancia

10 min.

Fácil

Económico

6 doses

### Ingredientes

- 1 fatia de melancia
- Topping Leite Condensado Tradicional NESTLÉ q.b.
- Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 44% Cacau q.b.
- cerejas q.b.
- coco laminado q.b.
- frutos silvestres a gosto: Mirtilos, Framboesas, Amoras, Morangos q.b.
- folhas de menta q.b.
- flores comestíveis q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	92,9 kcal	5%*
<b>Proteínas</b>	1,3 g	3%*
<b>Lípidos</b>	4,0 g	6%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	12,9 g	5%*

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

### Preparação

- 1 Corte uma fatia generosa de melancia, aproximadamente com 1,5 cm de espessura. Corte a fatia de melancia em 6 triângulos iguais.
- 2 Derreta o Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS no micro-ondas ou em banho-maria.
- 3 Triture parte dos frutos, junte o Topping LEITE CONDENSADO TRADICIONAL NESTLÉ e misture
- 4 Alternadamente, em cada triângulo, coloque o Topping LEITE CONDENSADO TRADICIONAL NESTLÉ com frutos silvestres e o Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS derretido e depois adicione as frutas a gosto. Decore com flores comestíveis e folhas de menta.