



Sobremesas 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

Energia	92,2 kcal	5%*
Proteínas	1,3 g	3%*
Lípidos	4,0 g	6%*
Hidratos de Carbono	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.