



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

## Embrulhos de Fruta com Doce de Leite Condensado de Chocolate

🕒 40 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

### Ingredientes

- 400 g de farinha
- 4 dl de água
- 4 dl de leite
- 1 c. de sopa de óleo
- 4 ovos
- 100 g de manga
- 80 g de morangos
- 100 g de maçã
- 100 g de pêssigo
- 100 g de Doce de Leite Condensado NESTLÉ com chocolate

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	215,8 kcal	11%*
<b>Proteínas</b>	5,9 g	12%*
<b>Lípidos</b>	4,0 g	6%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	39,6 g	15%*

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

### Preparação

- 1 Junte todos os ingredientes da massa dos crepes e bata com a varinha mágica.
- 2 Deixe a massa descansar 30 minutos no frigorífico.
- 3 Antes de cozinha-la volte a misturar a massa com a varinha mágica.
- 4 Corte a fruta em cubos de 0,5 mm.

- 5 Aqueça o leite condensado de chocolate em banho-maria, de forma a torna-lo mais cremoso.
- 6 Embrulhe a fruta com o recheio do doce de leite condensado com chocolate nos crepes anteriormente preparados, e sirva de imediato.