



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

Energia	215,8 kcal	11%*
Proteínas	5,9 g	12%*
Lípidos	4,0 g	6%*
Hidratos de Carbono	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 cozinhá-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.