

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 pêssego
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 cozinha-la volte a misturar a massa com a varinha mágica.
4. 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.