



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Crepes de Avelãs com Molho de Chocolate

🕒 30 min.

👉 Fácil

👤 Económico

🍴 12 doses

### Ingredientes

125 g de farinha  
1 pitada de sal  
6 c. de sopa de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
2 dl de leite  
1 dl de água  
75 g de avelãs descascadas  
3 ovos  
60 g de manteiga derretida  
açúcar em pó para polvilhar q.b.  
150 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas  
6 c. de sopa de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
20 g de manteiga

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	253,1 kcal	13%*
<b>Proteínas</b>	4,7 g	9%*
<b>Lípidos</b>	16,1 g	23%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	21,5 g	8%*

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

### Preparação

- 1 Prepare a massa dos crepes com uma hora de antecedência.
- 2 Deite a farinha e o sal num recipiente, junte o leite condensado, o leite e a água, mexa bem e deixe repousar durante 1 hora.
- 3 Leve as avelãs a forno quente durante 10 minutos.

- 4 Retire-as do forno, coloque-as dentro de um pano, esfregue-as para lhes retirar a pele; reserve algumas para decoração e pique as restantes muito finas.
- 5 Ao fim de uma hora junte as gemas e a manteiga à massa dos crepes e misture bem.
- 6 Bata as claras em castelo, adicione-as ao preparado e misture-lhe as avelãs picadas.
- 7 Mexa bem e prepare os crepes seguindo o método clássico. Os crepes devem ficar finos.
- 8 Prepare o molho. Deite o chocolate e o leite condensado num recipiente, coloque-o em banho-maria e leve ao lume até o chocolate derreter.
- 9 Quando estiver derretido, retire do lume, junte a manteiga e mexa bem.
- 10 Barre os crepes com o molho e dobre-os.
- 11 Regue-os com o restante molho, polvilhe-os com açúcar em pó e decore com as avelãs que reservou.