

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

Energia	253,1 kcal	13%*
Proteínas	4,7 g	9%*
Lípidos	16,1 g	23%*
Hidratos de Carbono	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.