

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Ovos de Chocolate, Coco e Alperce

20 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

- 5 c. de sopa de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 170 g de coco ralado
- 1 tablete de Chocolate Preto 53% NESTLÉ SOBREMESAS
- 100 g de alperces em calda

Informação nutricional

Energia	285,7 kcal	14%*
Proteínas	2,4 g	5%*
Lípidos	21,9 g	31%*
Hidratos de Carbono	16,6 g	6%*

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

Preparação

1. Triture os alperces até obter um puré. Encha 4 secções de uma cuvete para cubos de gelo com o preparado e leve ao congelador durante 2 horas.
2. Misture o coco e o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ.
3. Desenforme os cubos de alperce e corte-os ao meio. Molde com a mão os ovos, envolvendo cada uma das metades dos cubos de alperce, com a massa de coco ralado.
4. Coloque-os em cima de uma folha de papel vegetal achatando ligeiramente a base para que fiquem em pé.
5. Leve-os ao congelador durante 30 minutos. Derreta o Chocolate Preto 53% NESTLÉ SOBREMESAS e depois dos ovos solidificarem, tire-os do congelador, espete-lhes um palito e passe-os pelo chocolate depois coloque-os sobre uma folha de papel vegetal.
6. Remova os palitos e leve-os ao frio durante 30 minutos.

7 Para servir pode adotar uma apresentação do tipo “Ovo Quente”, cortando a parte de cima.