



Sobremesas 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

<b>Energia</b>	276,3 kcal	14%*
<b>Proteínas</b>	2,4 g	5%*
<b>Lípidos</b>	21,9 g	31%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	16,6 g	6%*

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

### Preparação

Triture os alperces até obter um puré. Encha 4 secções de uma cuvette 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.