Sobremesas | Sobremesas com Fruta

Maçãs com Chocolate

10 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

6 maçãs pequenas

1 tablete de Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 53% Cacau

20 g de avelãs em pó

20 g de pepitas/granulado multicolores

Informação nutricional

Energia	243,3 kcal	12%*
Proteínas	2,2 g	4%*
Lípidos	14,2 g	20%*
Hidratos de Carbono	25,7 g	10%*

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

Preparação

1. Derreta o Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 53% Cacau em banho maria;
2. Lave as maçãs e corte-as em ambas as extremidades. Fure as maçãs com um espeto de madeira. Com a ajuda de um pincel de cozinha cubra as maçaas com o chocolate derretido.
3. Num prato forme 6 montinhos, 3 com as avelãs em pó e 3 com as pepitas multicolores. Coloque as maçãs sobre os montinhos e polvilhe-as de modo a que fiquem envolvidas com o pó de avelãs e/ou o granulado.
4. Reserve-as no frigorifico durante 30 minutos aproximadamente..