



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

## Morangos Recheados com Doce de Leite

30 min.

Fácil

Económico

25 doses

### Ingredientes

25 morangos grandes, limpos e cortados ao meio  
1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ  
75 g de Chocolate Branco Milkybar derretido  
2 tabletes de Chocolate NESTLÉ Sobremesas 53% Cacau

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	144,1 kcal	7%*
<b>Proteínas</b>	1,9 g	4%*
<b>Lípidos</b>	6,8 g	10%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	18,4 g	7%*

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

### Preparação

- 1 Depois de lavar os morangos, seque-os muito bem com papel absorvente, para que o chocolate adira mais facilmente.
- 2 Corte ao meio os morangos e com uma colher pequena, retire um pouco do interior. Recheie cada metade com o Leite Condensado Nestlé Cozido e junte as duas metades com um palito. Coloque-as num tabuleiro sobre papel vegetal.
- 3 Mergulhe os morangos, um a um, no Chocolate NESTLÉ Sobremesas derretido e volte a colocá-los no tabuleiro. Coloque no frigorífico durante 15 a 20 minutos para que o chocolate solidifique.
- 4 Decore com chocolate branco, volte a colocar no frigorífico durante mais 5 minutos e sirva.