

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

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 144,1 kcal | 7%* |
| **Proteínas** | 1,9 g | 4%* |
| **Lípidos** | 6,8 g | 10%* |
| **Hidratos de Carbono** | 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.