



Sobremesas

Doces de Colher

## Taça de Framboesa e Chocolate

🕒 10 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 190 g de queijo creme (à temperatura ambiente)
- 350 g de framboesas congeladas
- 150 g de Chocolate Preto 44% NESTLÉ Sobremesas
- 10 bolachas de chocolate moídas
- 1/4 chávena de framboesas para decorar

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	639,8 kcal	32%*
<b>Proteínas</b>	13,6 g	27%*
<b>Lípidos</b>	24,0 g	34%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	90,4 g	35%*

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

### Preparação

- 1 Para o creme de chocolate, bate o queijo creme com o Chocolate Preto 44% NESTLÉ SOBREMESAS derretido.
- 2 Para o creme de framboesa, liquefaz o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ com as framboesas.
- 3 Coloca numa taça um pouco das bolachas de chocolate esmigalhadas, depois o creme de chocolate e por fim o creme de framboesa.
- 4 Leva ao frigorífico pelo menos uns 20 minutos, decore com framboesas e sirva.