



Ocasões Especiais Natal

## Copinhos de três chocolates para o Natal

30 min.

Fácil

Económico

10 doses

### Ingredientes

100 g de Chocolate Negro NESTLÉ Sobremesas 70% (para o creme de chocolate negro 70%)

100 g de Chocolate branco NESTLÉ Sobremesas (para o creme de chocolate branco)

125 g de mascarpone

100 g de Chocolate com Leite NESTLÉ Sobremesas (para o creme de chocolate de leite)

50 ml de leite

125 g de natas LONGA VIDA

150 ml de natas LONGA VIDA (para o creme de chocolate de leite)

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	309,1 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	3,4 g	7%*
<b>Lípidos</b>	17,5 g	25%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	21,2 g	8%*

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

### Preparação

- 1 Creme de chocolate de leite: Aquecer as natas numa panela. Quando começar a ferver, retirar o tacho do lume e adicionar o chocolate de leite picado. Mexer até derreter completamente. Levar ao frigorífico durante pelos menos 3 horas. O preparado deve estar muito frio quando for servido.
- 2 Creme de chocolate negro 70%: Colocar o chocolate preto 70% picado numa tigela. Aquecer os 125ml de natas e, quando começar a ferver, deitá-las na tigela junto com o chocolate. Misturar bem e distribuir dentro dos copos.
- 3 Levar o creme de chocolate negro ao frigorífico durante 30 minutos enquanto o creme de chocolate branco é preparado.

- 4 Creme de chocolate branco: Derreter o chocolate branco juntamente com o leite no micro-ondas e deixar aquecer.
- 5 Bater juntamente com o mascarpone e distribuir o creme sobre o creme de chocolate preto 70%.
- 6 Levar ao frigorífico durante pelo menos 2 horas.
- 7 Bater o creme de chocolate de leite com uma batedeira e colocá-lo num saco de pasteleiro com bico estrela. Distribuir o preparado pelos copinhos e levar ao frigorífico até serem consumidos.