



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

## Taça de Fruta e KitKat

15 min.

Fácil

Económico

8 doses

### Ingredientes

PARA A BASE:

130 g de chocolate branco

PARA O TÁRTARO DE FRUTAS:

1 banana

1 pêra

1/2 manga

2 kiwis

2 clementinas

12 KitKat Clássico

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	267,1 kcal	13%*
<b>Proteínas</b>	3,7 g	7%*
<b>Lípidos</b>	13,6 g	19%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	32,3 g	12%*

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

### Preparação

- 1 Derrete 11g de chocolate branco em banho maria. Corta o resto em raspa.
- 2 Quando o chocolate estiver derretido e suave, adiciona as raspa de chocolate e mistura tudo com uma espátula.
- 3 Divide o chocolate entre 6 a 8 moldes de muffin, espalha-a bem em cada um para cobrir os lados. Leva ao congelados por 30 minutos.
- 4 Descasca as frutas e corta-as em pequenos cubos. Coloca-as numa tigela.
- 5 Corta 5 Fingers KitKat em pedaços e mistura-os com a fruta cortada.

- 6 Com cuidado, desenformar as bases de chocolate branco e coloca no frigorífico.
- 7 Quando quiseres servir, divide a mistura de fruta com KitKat pelas bases de chocolate branco.
- 8 Coloca 1 finger KitKat em cada um e serve de imediato.