

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

Energia	267,1 kcal	13%*
Proteínas	3,7 g	7%*
Lípidos	13,6 g	19%*
Hidratos de Carbono	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 raspas.
2. Quando o chocolate estiver derretido e suave, adiciona as raspas de chocolate e mustura 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.