



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Muffins de Laranja e chocolate preto 70%

🕒 15 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 12 doses

### Ingredientes

170 g (1 tablete) de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 70 % cacau  
120 g de farinha  
100 g de queijo branco cremoso para barrar  
3 ovos  
2 laranjas  
60 g de açúcar  
1 c. de sopa de óleo de girassol  
1 c. de chá de fermento em pó

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	215,4 kcal	11%*
<b>Proteínas</b>	5,6 g	11%*
<b>Lípidos</b>	11,0 g	16%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	22,4 g	9%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aquecer o forno a 200 °C.
- 2 Descascar as laranjas e cortar em pedaços pequenos.
- 3 Bater os ovos, o açúcar, a farinha, o óleo, o queijo e o fermento.
- 4 Adicionar as laranjas e misturar bem.
- 5 Verter o preparado em formas ou cápsulas para madalenas e levar ao forno durante cerca de 20 minutos.

6 Derreter o Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 70% cacau no micro-ondas ou em banho-maria.

7 Mergulhar a parte de baixo dos muffins dentro do chocolate e deixar arrefecer para servir.