



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Corações de Morango com Chocolate

🕒 30 min.

👤 Médio

🏠 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

1 Tablete de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% Cacau  
260 g de morangos

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	182,8 kcal	9%*
<b>Proteínas</b>	1,9 g	4%*
<b>Lípidos</b>	9,4 g	13%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	21,8 g	8%*

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

### Preparação

- 1 Derreter o chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% Cacau em banho-maria.
- 2 Lavar e secar os morangos e retirar as folhas.
- 3 Cortar os morangos ao meio e juntar as duas metades, com o lado cortado para baixo, formando um coração.
- 4 Com ajuda de uma palito, unir as metades e mergulhar os morangos no chocolate derretido. Deixar arrefecer e retirar o palito.
- 5 Decorar a gosto.