



Receitas de Sobremesas **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.