

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

Energia	182,8 kcal	9%*
Proteínas	1,9 g	4%*
Lípidos	9,4 g	13%*
Hidratos de Carbono	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.