



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.