



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Ovos de Páscoa de Chocolate com Pistácios e Framboesas

🕒 15 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍽️ 12 doses

### Ingredientes

150 g de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% Cacau

180 g de Chocolate Branco NESTLÉ SOBREMESAS

15 g de pistácios sem casca e sem sal

5 g de framboesas desidratadas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	154,9 kcal	8%*
<b>Proteínas</b>	2,1 g	4%*
<b>Lípidos</b>	9,2 g	13%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	15,6 g	6%*

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

### Preparação

- 1 Derreter o chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% Cacau no micro-ondas ou em banho maria.
- 2 Encher as forminhas de ovos de Páscoa com o chocolate derretido. Passar uma espátula na superfície para remover o excesso de chocolate. Caso não tenhas formas de ovinhos podes utilizar colheres de sopa.
- 3 Distribuir os pistácios picados pelas formas. Bater, com cuidado, as formas sobre uma bancada de modo a distribuir homogeneamente os pistácios pelos ovinhos.
- 4 Repetir o processo anterior para os ovinhos de chocolate branco e com framboesas.