

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

Energia	154,9 kcal	8%*
Proteínas	2,1 g	4%*
Lípidos	9,2 g	13%*
Hidratos de Carbono	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.