



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Ovinhos de Páscoa de Chocolate

🕒 45 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

1 Tablete de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 53% Cacau  
30 g de amêndoas  
30 g de pistácios sem sal  
30 g de pérolas ou rolinhos decoração bolos  
30 g de SMARTIES ou SMARTIES Mini

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	200,1 kcal	10%*
<b>Proteínas</b>	3,2 g	6%*
<b>Lípidos</b>	13,3 g	19%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	15,8 g	6%*

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

### Preparação

- 1 Derreter o chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 53% cacau no micro-ondas, 2 minutos 30 segundos a 500W, ou em banho maria.
- 2 Despejar o chocolate derretido em aproximadamente 16 colheres de sopa. Espalhar por cima os SMARTIES, os pistácios picados, as amêndoas picadas e as perolas ou rolinhos. Reservar no frigorífico até o chocolate solidificar.
- 3 Com ajuda de uma faca, desenformar os ovinhos com cuidado.