



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Ninhos de Páscoa SMARTIES

🕒 10 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍽️ 12 doses

### Ingredientes

1 tubo de SMARTIES 38g  
85 g de GO FREE Corn Flakes  
150 g de chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 44%  
Cacau ou 150g de EXTRAFINO chocolate de leite

### Informação nutricional

|                            |            |     |
|----------------------------|------------|-----|
| <b>Energia</b>             | 105,5 kcal | 5%* |
| <b>Proteínas</b>           | 1,3 g      | 3%* |
| <b>Lípidos</b>             | 4,2 g      | 6%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 15,3 g     | 6%* |

\*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. Verter o chocolate sobre os GO FREE corn flakes e mexer muito bem, até que o chocolate se incorpore nos cereais.
- 2 Distribuir os corn flakes com chocolate em forminhas de papel e com a ajuda de uma colher acalcar o centro dos cereais de modo a formar uns ninhos.
- 3 Colocar 3 SMARTIES no centro de cada ninho. Levar ao frigorífico durante 2 horas, aproximadamente, até que os ninhos solidifiquem.