



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.