

Sobremesas | Receitas com Leite Condensado

Delícia de Chocolate com Coco e Arandos

15 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

- 200 g de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% Cacau
- 50 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 30 ml de óleo de girassol
- 125 g de arandos
- 175 g de coco ralado

Informação nutricional

Energia	332,3 kcal	17%*
Proteínas	3,0 g	6%*
Lípidos	24,8 g	35%*
Hidratos de Carbono	21,6 g	8%*

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

Preparação

1. Triturar os arandos
2. Adicionar o coco ralado e o leite condensado tradicional NESTLÉ. Misturar muito bem.
3. Colocar o preparado anterior numa forma retangular, com 18x13 cm, forrada com película aderente. Levar ao frigorífico durante 4 horas, no mínimo.
4. Cortar em 8 porções.
5. Derreter o chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau em banho-maria juntamente com o óleo de girassol.
6. Com a ajuda de um garfo, mergulhar cada porção no chocolate derretido.

7 Colocar cada porção sobre uma grelha/grade, com um prato por baixo, de modo a que escorra o excesso de chocolate. Reservar no frigorífico até ao momento de servir!