



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

<b>Energia</b>	332,3 kcal	17%*
<b>Proteínas</b>	3,0 g	6%*
<b>Lípidos</b>	24,8 g	35%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 esorra o excesso de chocolate. Reservar no frigorífico até ao momento de servir!