



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

Pastel de Chocolate e Coco

🕒 30 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

Ingredientes

- 250 g de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 70% cacau (200g recheio + 50g cobertura)
- 300 ml de natas para bater (250g recheio + 50g cobertura)
- 200 g de Palitos La Reine/champanhe
- 100 ml de leite
- 150 g de açúcar
- 100 g de manteiga
- 100 g de coco ralado
- 50 ml de rum (opcional)

Informação nutricional

Energia	547,2 kcal	27%*
Proteínas	4,8 g	10%*
Lípidos	30,0 g	43%*
Hidratos de Carbono	45,3 g	17%*

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

Preparação

- 1 Derreter em banho-maria 200g de chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 70% cacau e deixar arrefecer à temperatura ambiente, mexendo de vez em quando.
- 2 Bater 250 ml de natas e reservar no frigorífico.
- 3 Bater durante alguns minutos a manteiga e o açúcar até obter um creme.
- 4 Adicionar o chocolate e o coco ralado. Misturar tudo.
- 5 Adicionar as natas batidas e misturar com movimentos suaves.

- 6 Adicionar o leite e o rum. Misturar tudo muito bem.
- 7 Forrar com papel vegetal um forma retangular com aproximadamente 23x13 cm.
- 8 Fazer camadas com a massa de chocolate, preparada anteriormente, alternadas com camadas de biscoitos embebidos em leite. Comece e termine com uma camada de massa de chocolate.
- 9 Reservar no frigorífico por 2-3 horas antes de desenformar.
- 10 Derreter os 50g de chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 70% cacau juntamente com 50g de natas e deixar arrefecer um pouco. Verter o chocolate derretido sobre o pastel.
- 11 Conselho: Decore a superfície do pastel com coco ralado a gosto.