



Sobremesas

Doces de Colher

## Trifle de Chocolate

🕒 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

500 g de bolo de chocolate de compra  
1/2 copo de sumo de morango  
4 iogurtes NESTLÉ Grego Stracciatella  
1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ  
500 g de morangos em fatias

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 758,0 kcal | 38%* |
| <b>Proteínas</b>           | 13,4 g     | 27%* |
| <b>Lípidos</b>             | 34,9 g     | 50%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 97,3 g     | 37%* |

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

### Preparação

- 1 Corte o bolo de chocolate em fatias.
- 2 Regue as fatias com o sumo.
- 3 Depois cubra a base de um recipiente fundo (de preferência transparente) com o bolo de chocolate.
- 4 Em seguida cubra com o iogurte, seguido dos morangos arranjados em fatias, de um pouco de leite condensado, de mais uma camada de bolo e uma de iogurte grego.
- 5 Decore com mais morangos e leve ao frio até servir.
- 6 Dica: Pode servir esta sobremesa individualmente e vai ver que as camadas nunca ficam iguais. Pode também substituir os morangos por frutos vermelhos e o iogurte por chantilly ou iogurte simples. Se gostar pode também regar o bolo com um pouco de licor de café ou Bailey's. Receita por Margarida Magalhães.