Sobremesas | Receitas de Chocolate

Crepes com Molho de Chocolate

40 min. | Médio | Moderado | 8 doses

Ingredientes

125 g de farinha de trigo
2 c. de sopa de açúcar
1 c. de café de sal
3 ovos
1 c. de sopa óleo
3,5 dl de leite
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
1 c. de sobremesa de NESCAFÉ Clássico
200 g de chantilly
200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
1 cálice de vinho madeira
1 c. de sobremesa de açúcar em pó

Informação nutricional

Energia	502,1 kcal	25%*
Proteínas	10,2 g	20%*
Lípidos	17,6 g	25%*
Hidratos de Carbono	60,8 g	23%*

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

Preparação

1. Misture a farinha de trigo com o açúcar.
2. Faça um buraco no centro e junte todos os ingredientes.
3. Misture bem com um batedor até obter uma massa de consistência rala. Passe a massa por um passador de rede.

4 Unte uma frigideira anti-aderente e frite pequenas porções de ambos os lados e em poucos segundos.

5 Recheio: Coza a lata de leite condensado NESTLÉ numa panela de pressão durante cerca de 40 m.

6 Depois de fria, despeje-a numa tigela. Junte-lhe o NESCAFÉ diluído numa colher de sopa de água quente, o chantilly e misture.

7 Recheie os crepes com este creme. Enrole-os e mantenha-os aquecidos.

8 Molho: Derreta o chocolate em banho-maria. Junte o Vinho da Madeira e o açúcar.

9 Despeje o molho numa frigideira e mantenha-a aquecida.

10 Coloque o molho nos crepes e sirva-os de seguida.