



Sobremesas

Receitas de Chocolate

Cestinhos com Ganache de Chocolate

🕒 40 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

Ingredientes

250 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ SOBREMESAS
150 ml de natas para bater LONGA VIDA
2 c. de sopa de morangos desidratados (ou outra fruta da sua preferência)

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 246,0 kcal | 12%* |
| Proteínas | 3,2 g | 6%* |
| Lípidos | 14,7 g | 21%* |
| Hidratos de Carbono | 14,8 g | 6%* |

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

Preparação

- 1 Derreta de 150g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ SOBREMESAS no micro-ondas ou em banho maria.
- 2 Com um pincel, cubra com o chocolate 12-14 forminhas. Coloque-as no frigorífico cerca de 15 minutos, até que o chocolate solidifique. Retire do frigorífico, volte a pincelar com o restante chocolate e coloque novamente no frigorífico até o chocolate endurecer.
- 3 Retire as formas de papel com cuidado para que os cestos de chocolate não se partam.
- 4 Aqueça as natas numa panela. Quando começarem a ferver, retire a panela do lume e adicione os restantes 100g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ SOBREMESAS picado. Mexa muito bem, até o chocolate derreter por completo. Mexa de vez em quando até a ganache arrefecer completamente.
- 5 Deite a ganache nos cestinhos de chocolate e leve ao frigorífico, no mínimo quatro horas, até ao momento de servir.
- 6 No momento de servir, decore os cestinhos com os morangos desidratados.