



Sobremesas

Receitas de Chocolate

Ovos de Chocolate, Coco e Alperce

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

Ingredientes

5 c. de sopa de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
170 g de coco ralado
1 tablete de Chocolate Preto 53% NESTLÉ SOBREMESAS
100 g de alperces em calda

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 285,7 kcal | 14%* |
| Proteínas | 2,4 g | 5%* |
| Lípidos | 21,9 g | 31%* |
| Hidratos de Carbono | 16,6 g | 6%* |

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

Preparação

- 1 Triture os alperces até obter um puré. Encha 4 secções de uma cuvette para cubos de gelo com o preparado e leve ao congelador durante 2 horas.
- 2 Misture o coco e o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ.
- 3 Desenforme os cubos de alperce e corte-os ao meio. Molde com a mão os ovos, envolvendo cada uma das metades dos cubos de alperce, com a massa de coco ralado.
- 4 Coloque-os em cima de uma folha de papel vegetal achatando ligeiramente a base para que fiquem em pé.
- 5 Leve-os ao congelador durante 30 minutos. Derreta o Chocolate Preto 53% NESTLÉ SOBREMESAS e depois dos ovos solidificarem, tire-os do congelador, espete-lhes um palito e passe-os pelo chocolate depois coloque-os sobre uma folha de papel vegetal.
- 6 Remova os palitos e leve-os ao frio durante 30 minutos.

7 Para servir pode adotar uma apresentação do tipo “Ovo Quente”, cortando a parte de cima.