



PEQUENOS HERÓIS  
PASTELEIROS

## MAÇÃS DE NATAL COM CHOCOLATE

**Kinder** SEM LACTOSE  
SEM AÇÚCAR ADICIONADO  
**CHOCOLATE**

 25 minutos

 15 minutos

### INGREDIENTES PARA 10 PORÇÕES

- 2 maçãs
- 2 colheres de sopa de sumo de limão
- 10 Barritas de Kinder Chocolate para Crianças
- 30g de granulado de açúcar de Natal
- 30g de pedaços de nozes

Cortadores de massa com efeitos de Natal; Pauzinhos de madeira para bolos

**Porções** 10

**Por porção** 108 kcal

### PREPARAÇÃO

- 1** Lave as maçãs e corte-as em fatias de 0,5 a 1 cm de espessura. Com a ajuda de um cortador de massas com efeitos de Natal retire a parte central com sementes de cada fatia.
- 2** Pincele os dois lados da maçã com sumo de limão, para que não fiquem castanhos. Depois, com uma toalha de cozinha limpa e seca. Insira os pauzinhos de madeira num lado da fatia de maçã.
- 3** Derreta o Chocolate Kinder no lume. Cubra a metade superior das rodela de maçã no Chocolate Kinder e depois decore-as. Coloque no frigorífico por 15 minutos.

