

Receitas em vídeo | Sobremesas

Gelado de Café e Chocolate

20 min. | Fácil | Económico | 4 doses

Ingredientes

- 200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 1 embalagem de Natas LONGA VIDA
- 1 café expresso SICAL
- 4 gemas de ovo

Informação nutricional

Energia	802,1 kcal	40%*
Proteínas	13,9 g	28%*
Lípidos	31,8 g	45%*
Hidratos de Carbono	88,3 g	34%*

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

Preparação

1. Aquece o leite condensado, as natas e o café expresso. Deita o chocolate picado, apaga o lume e deixa descansar até amolecer e mexe bem.
2. Bate as gemas à parte e adiciona-lhes um pouco da mistura quente, para que não talhem.
3. Mexendo constantemente, em lume brando, adiciona-as ao leite condensado, mexendo sempre até que a mistura engrosse um pouco.
4. Transfere para uma taça, deixa arrefecer e coloca no frigorífico até ficar fresco. Leva o gelado à máquina de gelados, ou, em alternativa, coloca no congelador e vai batendo com a batedeira várias vezes durante a solidificação.
5. Quantas mais vezes for batido, mais cremoso ficará. Guarda o gelado numa caixa e conserva no congelador.
6. Receita por Susana Gomes.