

Sobremesas Gelados

Gelado de Natas com Molho de Chocolate e Amêndoa

35 min. Fácil Moderado 8 doses

Ingredientes

4 embalagens de Natas LONGA VIDA
110 g de Leite em Pó NIDO
7 gemas de ovo
175 g de açúcar
1 lata de Leite Condensado de Chocolate NESTLÉ
amêndoa para decoração q.b.

Informação nutricional

Energia	645,5 kcal	32%*
Proteínas	10,7 g	21%*
Lípidos	13,8 g	20%*
Hidratos de Carbono	79,9 g	31%*

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

Preparação

1. Num tacho, misture as natas e o leite em pó.
2. Leve ao lume, mexendo sempre, sem deixar ferver. Retire do lume.
3. Num recipiente à parte bata as gemas com o açúcar lentamente, durante 10 minutos.
4. Junte aos poucos o creme quente ao preparado anterior e misture bem.
5. Leve de novo o tacho ao lume e cozinhe em lume brando, mexendo sempre.
6. Depois de engrossar deite numa tigela e deixe arrefecer. Leve ao congelador durante o tempo desejado.
7.

Decore com leite condensado com chocolate e amêndoa. Está pronto a servir. Nota do chefe: Se desejar, utilize as claras para confeccionar um molotoff.