

Receitas em vídeo | Sobremesas

# Semifrio de Caramelo e Chocolate com Cereais Lion

45 min. | Fácil | Económico | 10 doses

## Ingredientes

200 g de Cereais Lion Caramelo e Chocolate
140 g de manteiga derretida
5 folhas de gelatina
400 ml de Natas LONGA VIDA
1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
80 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 483,2 kcal | 24%* |
| **Proteínas** | 5,6 g | 11%* |
| **Lípidos** | 19,6 g | 28%* |
| **Hidratos de Carbono** | 51,5 g | 20%* |

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

## Preparação

1. Comece por triturar os cereais num processador. Retire e coloque numa taça. Derreta a manteiga no micro ondas e adicione aos cereais. Misture bem e disponha o preparado numa forma de 24 cm com aro amovível. Com a ajuda de uma colher pressione bem os cereais contra a forma. Leve ao frigorífico.

2. Demolhe as folhas de gelatina em água fria. Bata as natas em chantilly.

3. Adicione o leite condensado às natas e bata mais um pouco. Escorra bem as folhas de gelatina e leve ao microondas em potência média até derreter a gelatina. Adicione ao preparado das natas e bata por mais alguns segundos.

4. Disponha o creme sobre os cereais e alise a superfície. Leve novamente ao frio pelo menos 2 horas.

5. Retire do frio antes de servir. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro ondas. Se optar pelo microondas vá derretendo pouco a pouco e de vez em quando mexa bem. Quando estiver totalmente derretido com a ajuda de uma colher disponha por cima do semifrio que entretanto retirou da forma. Faça fios de

chocolate sobre o semifrio.

6 Decore com mais alguns cereais e sirva.