

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Granizado de Chocolate e Hortelã

23 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
120 g de açúcar
500 ml de água
1 ramo de hortelã

Informação nutricional

Energia	207,4 kcal	10%*
Proteínas	2,3 g	5%*
Lípidos	11,3 g	16%*
Hidratos de Carbono	23,0 g	9%*

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

Preparação

1. Ferva a água.
2. Passe as folhas de menta por água e coloque-as, juntamente com o açúcar, no fundo de uma chaleira ou de uma caçarola.
3. Verta a água a ferver por cima, volte a mexer, cubra e deixe repousar durante 10 minutos.
4. Entretanto, parta o chocolate em pequenos pedaços.
5. Filtre a infusão, ferva-a, desligue o lume e adicione os pedaços de chocolate. Cubra e aguarde 2 a 3 minutos até o chocolate derreter. Volte a mexer bem com um batedor de varas para obter um preparado homogéneo.
6. Verta para um tabuleiro grande e deixe arrefecer durante 10 minutos antes de colocar no congelador durante 3 horas.

7 Mexa de vez em quando com um garfo para descolar os pedaços de gelo que se formem. O preparado assemelhar-se a gelo picado em que os pedaços se soltam bem.

8 Tire do congelador 5 minutos antes de servir e decore com folhas de menta fresca. ALERTA: leia devidamente o rótulo de todos os ingredientes para garantir que são efetivamente isentos de glúten.