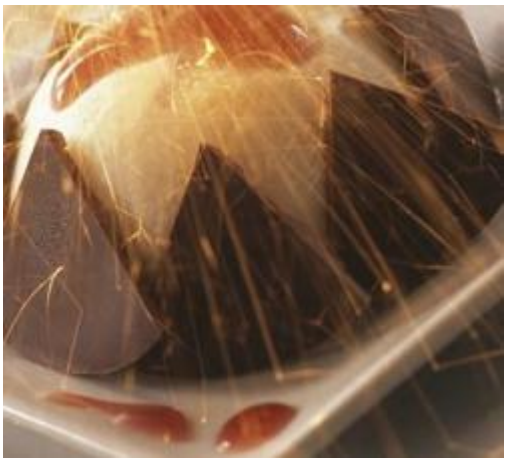

Sobremesas Gelados

Gelado de Iogurte e Triângulos de Chocolate

20 min. Médio Económico 1 doses

Ingredientes

50 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
1 0 iogurte natural batido
2 metades de pêssego em calda
1 c. de chá de geleia de groselha
1 c. de café de açúcar em pó

Informação nutricional

Energia	561,7 kcal	28%*
Proteínas	9,7 g	19%*
Lípidos	25,3 g	36%*
Hidratos de Carbono	71,6 g	28%*

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

Preparação

1. Misture o iogurte, o açúcar e os pêssegos cortados aos pedaços e verta para uma pequena taça (ou uma chávena de chá).
2. Coloque no congelador durante 2 h.
3. Derreta o chocolate em banho-maria. Distribua numa camada fina sobre uma folha de papel de alumínio. Coloque no frigorífico durante, pelo menos, 30 minutos.
4. Pouco antes de servir, retire a taça do congelador e mergulhe o fundo em água quente. De seguida, vire-a sobre um pequeno prato para desenformar.
5. Aqueça a geleia de groselhas e derrame sobre o gelado.
6. Descole delicadamente o chocolate do papel de alumínio e, em seguida, corte triângulos com cerca de 4 cm de altura. Coloque-os em volta da bola de gelado.
7.

Saboreie sem demora. ALERTA: leia devidamente o rótulo de todos os ingredientes para garantir que são efetivamente isentos de glúten.