

Sobremesas Gelados

Gelado de Chocolate e Coco

20 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

400 ml de leite de coco
coco ralado q.b.
250 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
2 c. de sopa de óleo girassol
120 g de Leite Condensado NESTLÉ

Informação nutricional

Energia	464,1 kcal	23%*
Proteínas	5,4 g	11%*
Lípidos	36,4 g	52%*
Hidratos de Carbono	26,5 g	10%*

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

Preparação

1. Misture o leite de coco e o leite condensado. Deite nas formas para gelado.
2. Leve ao congelador e deixe até congelarem.
3. Derreta o chocolate em banho maria ou no micro-ondas. Adicione o óleo até ficar bem envolvido.
4. Coloque o chocolate num copo ou num jarro alto e mergulhe os gelados. Retire e polvilhe com coco ralado.
5. Coloque novamente no congelador até ao momento de comer.