

Sobremesas Gelados

# Gelado de Chocolate com Morangos

60 min. Fácil Económico 10 doses

## Ingredientes

2 folhas de gelatina
2 c. de sopa de manteiga
2 dl de leite
60 g de açúcar
325 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
550 ml de Natas LONGA VIDA
morangos q.b para decorar

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 395,1 kcal | 20%* |
| **Proteínas** | 2,9 g | 6%* |
| **Lípidos** | 14,9 g | 21%* |
| **Hidratos de Carbono** | 35,6 g | 14%* |

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

## Preparação

1. Demolhe as folhas de gelatina.
2. Parta 200g de Chocolate Culinária NESTLÉ em pedaços e misture com a manteiga e o leite.
3. Leve ao lume, em banho-maria, até derreter.
4. Retire do calor, acrescente a gelatina escorrida e deixe arrefecer.
5. Bata 4 dl de Natas LONGA VIDA, adicione o açúcar e bata mais um pouco, envolva no preparado de chocolate, já frio, e verta num recipiente.
6. Leve ao congelador por 24 horas, mexendo de vez em quando.

7 No dia seguinte, prepare o molho de chocolate, levando 1,5 dl de Natas LONGA VIDA ao lume até ferverem.

8 Corte 125g de Chocolate Culinária NESTLÉ em pequenos pedaços e verta as natas sobre os mesmos, mexendo sempre.

9 Quando servir, retire bolas de gelado e decore com o molho de chocolate, acrescentando os morangos lavados e cortados ao meio.