

Sobremesas Gelados

Gelado de Chocolate e Amêndoa

30 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

1 c. de sobremesa de manteiga
4 ovos
100 g de amêndoa picada (torrada)
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
2 embalagens de Natas LONGA VIDA
1 c. de sobremesa de amido de milho
200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	453,3 kcal	23%*
Proteínas	8,7 g	17%*
Lípidos	19,4 g	28%*
Hidratos de Carbono	41,4 g	16%*

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

Preparação

1. Leve ao lume o Leite Condensado NESTLÉ, juntamente com o leite meio-gordo, até ferver.
2. Aqueça também a manteiga, o tempo suficiente para amolecer.
3. De seguida, junte-lhe a maisena e os ovos.
4. Misture bem e acrescente a mistura de leite fervente, em fio, sem parar de mexer.
5. Leve o preparado a lume brando, mexendo sempre até engrossar.
6. Retire do fogo e acrescente o chocolate ralado; mexa bem e deixe arrefecer, mexendo de vez em quando.

7 Por fim, envolva as natas LONGA VIDA batidas e a amendoa torrada.

8 Reserve no congelador até que fique bem firme.

9 Retire bolas de gelado no momento de servir e decore com amêndoa picada.