

[Receitas em vídeo](#)[Sobremesas](#)

Gelado de Café e Chocolate

 20 min. Fácil Económico 4 doses

Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
1 embalagem de Natas LONGA VIDA
1 café expresso SICAL
4 gemas de ovo

Informação nutricional

Energia	802,1 kcal	40%*
Proteínas	13,9 g	28%*
Lípidos	31,8 g	45%*
Hidratos de Carbono	88,3 g	34%*

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

Preparação

- 1 Aquece o leite condensado, as natas e o café expresso. Deita o chocolate picado, apaga o lume e deixa descansar até amolecer e mexe bem.
- 2 Bate as gemas à parte e adiciona-lhes um pouco da mistura quente, para que não talhem.
- 3 Mexendo constantemente, em lume brando, adiciona-as ao leite condensado, mexendo sempre até que a mistura engrosse um pouco.
- 4 Transfere para uma taça, deixa arrefecer e coloca no frigorífico até ficar fresco. Leva o gelado à máquina de gelados, ou, em alternativa, coloca no congelador e vai batendo com a batedeira várias vezes durante a solidificação.
- 5 Quantas mais vezes for batido, mais cremoso ficará. Guarda o gelado numa caixa e conserva no congelador.
- 6 Receita por Susana Gomes.