

Sobremesas Gelados

Gelados de Morango e Chocolate

20 min. Fácil Económico 4 doses

Ingredientes

400 g de morangos

150 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

40 g de açúcar

8 c. de sopa de água

Informação nutricional

Energia	290,9 kcal	15%*
Proteínas	4,0 g	8%*
Lípidos	17,4 g	25%*
Hidratos de Carbono	27,4 g	11%*

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

Preparação

1. Lave, arranje e triture os morangos. Passe o sumo pelo coador.
2. Aqueça a água e o açúcar durante 2 a 3 minutos. Desligue o lume, adicione o sumo de morangos.
3. Verta para as formas de gelado, volte a fechá-las e adicione o pau de gelado. Deixe solidificar no mínimo durante 5 horas no congelador.
4. Derreta 125 gr de chocolate em banho-maria e desligue o lume. Rale os restantes 25g e adicione.
5. Desenforme os gelados pressionando a forma e passando a ponta de uma faca a toda a volta.
6. Molhe ou envolva o gelado com chocolate derretido. Coloque novamente no congelador durante 30 minutos, com o pau de gelado em pé ou deitado sobre o papel vegetal. ALERTA: leia devidamente o rótulo de todos os ingredientes para garantir que são efetivamente isentos de glúten.