

Sobremesas Gelados

Granizado de Chocolate e Menta Fresca

20 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

500 ml de água
120 g de açúcar
2 ramos de folha de menta
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	207,6 kcal	10%*
Proteínas	2,3 g	5%*
Lípidos	11,3 g	16%*
Hidratos de Carbono	23,1 g	9%*

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

Preparação

1. Ferva a água. Entretanto, passe as folhas de menta por água fria e coloque-as com o açúcar numa tigela.
2. Verta a água a ferver, volte a mexer, tape e deixe em infusão durante 10 minutos. Durante esse tempo, parta o chocolate em pequenos pedaços.
3. Filtre a infusão, ferva-a, desligue o lume e adicione os pedaços de chocolate. Cubra e aguarde 2 a 3 minutos até o chocolate derreter. Volte a mexer bem com um batedor de varas para obter um preparado homogéneo.
4. Verta este preparado para um recipiente e deixe arrefecer durante 10 minutos antes de o colocar no congelador durante 3 horas.
5. Mexa de vez em quando com um garfo para descolar os pedaços de gelo que se formam em volta da forma. O preparado deve ser firme e assemelhar-se a gelo picado.
6. Retire as folhas do segundo ramo de menta e remova a nervura central de cada folha. Coloque as folhas numa taça com 4 colheres de sopa de açúcar e esmague as folhas num almofariz ou com um rolo da massa.

7 Retire o granizado do congelador. Aguarde 5 minutos e depois faça 3 pequenas bolas por pessoa, coloque no prato e polvilhe com açúcar verde a menta. Sirva de imediato.