

Sobremesas Gelados

Granizado de Chocolate e Framboesa

20 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

150 g de framboesas

40 g de açúcar em pó

1/2 l de água

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	232,7 kcal	12%*
Proteínas	3,2 g	6%*
Lípidos	15,2 g	22%*
Hidratos de Carbono	18,7 g	7%*

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

Preparação

1. Numa caçarola, ferva a água. Desligue o lume, adicione o chá e o açúcar. Misture e deixe em infusão durante 5 minutos.
2. Numa tigela, parta o chocolate em pedaços.
3. Ferva o chá e verta-o sobre o chocolate. Mexa com a ajuda de um batedor de varas para obter um preparado homogéneo e verta para um recipiente. Deixe arrefecer durante alguns minutos.
4. Coloque no congelador durante 4 horas. Mexa de vez em quando com um garfo para descolar os pedaços de gelo que se formam em volta da forma.
5. Durante esse tempo prepare a calda de frutos, transformando as framboesas em puré.
6. Envolva os pratos com a calda. Com a ajuda de uma colher de sopa faça bolas de granizado e distribua 3 por prato. Sirva de imediato.