

Sobremesas Gelados

Gelado de Chocolate com Frutos Secos

40 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

100 g de açúcar
1 tablete de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
400 ml de Natas LONGA VIDA
5 gemas de ovo
100 ml de leite gordo
5 g de frutos secos

Informação nutricional

Energia	396,9 kcal	20%*
Proteínas	5,1 g	10%*
Lípidos	16,1 g	23%*
Hidratos de Carbono	33,4 g	13%*

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

Preparação

1. Bata as gemas com o açúcar até obter uma massa esbranquiçada.
2. Coloque numa caçarola o leite e as natas e deixe ferver. Deite sobre as gemas pouco a pouco, sem parar de bater.
3. Coloque o preparado numa caçarola em lume brando e deixe cozer durante alguns minutos até engrossar um pouco.
4. Retire a caçarola do lume e adicione o chocolate partido. Mexa até derreter completamente. Cubra com película aderente a tocar no creme e deixe arrefecer.
5. Coloque o gelado no congelador e a cada 30m retire-o e mexa-o bem. Deixe congelar durante aproximadamente 4 horas.
6. Adicione frutos secos no momento de servir.