

Sobremesas Bolos

Bolo de Gelado de Chocolate Preto

40 min. Médio Económico 12 doses

Ingredientes

150 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
65 g de manteiga
4 ovos
100 g de açúcar
50 g de bolachas
50 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
350 g de Natas LONGA VIDA para bater

Informação nutricional

Energia	302,0 kcal	15%*
Proteínas	3,9 g	8%*
Lípidos	15,0 g	21%*
Hidratos de Carbono	23,4 g	9%*

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

Preparação

1. Para a base: Triture o chocolate preto juntamente com as bolachas, para formar a base.
2. Adicione a manteiga derretida e misture tudo muito bem, de forma a ficar homogéneo.
3. Cubra uniformemente uma forma redonda de diâmetro 20 cm (aproximadamente). Deixe arrefecer meia hora no frigorífico.
4. Para o gelado: Bata as gemas e o açúcar até ficarem cremosos, adicione o chocolate derretido e 2-3 colheres de sopa de água. Bata as natas, adicione com cuidado e misture tudo muito bem.
5. Despeje, com cuidado, o gelado sobre a base de bolachas e coloque no congelador durante algumas horas.
6. Desenforme e decore o topo com raspas de chocolate. Bom apetite!