

Sobremesas Gelados

# Gelado de Café e Passas ao Rum

25 min. Fácil Económico 4 doses

## Ingredientes

3 c. de sopa de rum
1 medida (da lata) de leite
3 ovos
1 chávena de chá de uvas passas
chocolate em pó para decorar q.b.
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
2 c. de sopa de NESCAFÉ Clássico

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 494,9 kcal | 25%* |
| **Proteínas** | 13,1 g | 26%* |
| **Lípidos** | 13,4 g | 19%* |
| **Hidratos de Carbono** | 75,7 g | 29%* |

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

## Preparação

1. Coloca as passas de molho no rum.
2. Dilui o Leite Condensado NESTLÉ e o NESCAFÉ no leite. Leva ao lume para aquecer.
3. Mexe as gemas. Aos poucos, junta o leite aquecido às gemas, mexendo sempre.
4. Leva ao lume em banho-maria até que fique consistente (cerca de 2 a 3 minutos após a água ferver).
5. Deita numa forma e leva ao congelador até endurecer.
6. De seguida, bate o sorvete no liquidificador. Junta as passas e o rum e mistura bem.

7 Leva novamente ao congelador para endurecer.

8 No momento de servir, coloca o sorvete em taças e polvilha com chocolate em pó e grãos de café.