

Sobremesas Gelados

Gelado de Nozes com Molho de Chocolate

15 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
500 ml de Natas LONGA VIDA
100 g de nozes picadas
180 g de pepitas de chocolate preto NESTLÉ
1 dl de leite

Informação nutricional

Energia	546,0 kcal	27%*
Proteínas	8,0 g	16%*
Lípidos	21,2 g	30%*
Hidratos de Carbono	55,0 g	21%*

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

Preparação

1. Forre uma forma rectangular com papel vegetal.
2. Bata as natas em chantilly e junte-lhe o leite condensado em fio batendo sempre; junte as nozes picadas e misture.
3. Deite na forma e leve ao congelador.
4. Prepare o molho de chocolate conforme as instruções da embalagem (apenas 2 minutos no microondas).
5. Desenforme o gelado; retire o papel vegetal e corte-o em fatias.
6. Sirva com o molho de chocolate e decore a gosto.