



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

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 546,0 kcal | 27%* |
| <b>Proteínas</b>           | 8,0 g      | 16%* |
| <b>Lípidos</b>             | 21,2 g     | 30%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 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.