



Sobremesas Gelados

## Gelado de Natas com Molho de Chocolate e Amêndoa

🕒 35 min.

👤 Fácil

👤 Moderado

🍽️ 8 doses

### Ingredientes

4 embalagens de Natas LONGA VIDA  
110 g de Leite em Pó NIDO  
7 gemas de ovo  
175 g de açúcar  
1 lata de Leite Condensado de Chocolate NESTLÉ  
amêndoa para decoração q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	645,5 kcal	32%*
<b>Proteínas</b>	10,7 g	21%*
<b>Lípidos</b>	13,8 g	20%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	79,9 g	31%*

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

### Preparação

- 1 Num tacho, misture as natas e o leite em pó.
- 2 Leve ao lume, mexendo sempre, sem deixar ferver. Retire do lume.
- 3 Num recipiente à parte bata as gemas com o açúcar lentamente, durante 10 minutos.
- 4 Junte aos poucos o creme quente ao preparado anterior e misture bem.
- 5 Leve de novo o tacho ao lume e cozinhe em lume brando, mexendo sempre.
- 6 Depois de engrossar deite numa tigela e deixe arrefecer. Leve ao congelador durante o tempo desejado.
- 7

Decore com leite condensado com chocolate e amêndoa. Está pronto a servir. Nota do chefe: Se desejar, utilize as claras para confeccionar um molotoff.