



Sobremesas Bolos

Semifrio Cremoso de Praliné

🕒 35 min. ⚙️ Médio 🗨 Moderado 🍴 12 doses

Ingredientes

100 g de avelã (triturada grosseiramente)
50 g de pistachio
4 embalagens de Natas LONGA VIDA
5 folhas de gelatina incolor
400 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
50 g de noz
50 g de amêndoa (torrada e triturada grosseiramente)
1 fio de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
150 g de açúcar
50 g de manteiga
200 g de amêndoa (sem pele e torrada)

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 715,7 kcal | 36%* |
| Proteínas | 10,4 g | 21%* |
| Lípidos | 39,3 g | 56%* |
| Hidratos de Carbono | 47,9 g | 18%* |

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

Preparação

- 1 Confeção do Semifrio: Derreta o chocolate em banho-maria e reserve.
- 2 Coloque as folhas de gelatina numa taça com água fria e reserve.
- 3 Forre uma forma de bolo Inglês com pelicula aderente.
- 4 Bata as natas com açúcar ate ficarem firmes obtendo chantilly.

- 5 Retire as folhas de gelatina da água fria, esprema bem e leve numa taça ao micro-ondas durante 30 segundos ate derreter, mexa com um garfo e adicione, envolvendo, ao chantilly.
- 6 Adicione ao chantilly os frutos secos e o praliné e envolva.
- 7 Cubra o fundo da forma com o preparado anterior leve ao congelador durante 1 hora.
- 8 Retire o semifrio e cubra toda a superfície com o chocolate arrefecido, volte a colocar no congelador durante 2 horas.
- 9 Confeção do Praliné: Triture a amêndoa grosseiramente, numa frigideira adicione a amêndoa, o açúcar e a manteiga.
- 10 Mexa até a manteiga derreter e o açúcar se fundir na amêndoa.
- 11 O praliné ficara pronto quando este estiver com uma cor acastanhada.
- 12 Reserve num local fresco.
- 13 Decoração: Desenforme sobre o prato de servir.
- 14 Decore com um fio de chocolate derretido e praliné.