



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

<b>Energia</b>	715,7 kcal	36%*
<b>Proteínas</b>	10,4 g	21%*
<b>Lípidos</b>	39,3 g	56%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.