



Sobremesas Gelados

## Gelados de Morango e Chocolate Preto 53%

🕒 25 min.

👤 Médio

🏠 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

600 g de morangos  
12 c. de sopa de água  
30 g de açúcar  
120 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	158,0 kcal	8%*
<b>Proteínas</b>	1,6 g	3%*
<b>Lípidos</b>	7,3 g	10%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	20,4 g	8%*

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

### Preparação

- 1 Lave, arranje e triture os morangos. Aqueça a água com o açúcar, deixando ferver 2 a 3 minutos e adicione esta calda ao puré de morango.
- 2 Verta o preparado nas formas de gelado, feche-as e adicione o pau de gelado. Deixe solidificar, no mínimo, 5 horas no congelador.
- 3 Próximo da altura de servir, derreta 80g de chocolate em banho-maria, ou no microondas. Mexa e adicione o restante chocolate ralado.
- 4 Desenforme os gelados, pressionando a forma e passando a ponta de uma faca a toda a volta. Envolve os gelados no chocolate derretido até metade da altura e leve-os novamente no congelador, dispostos sobre papel vegetal, durante 30 minutos.