

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

Energia	158,0 kcal	8%*
Proteínas	1,6 g	3%*
Lípidos	7,3 g	10%*
Hidratos de Carbono	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. Envolva os gelados no chocolate derretido até metade da altura e leve-os novamente no congelador, dispostos sobre papel vegetal, durante 30 minutos.