

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.