



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. Envolve os gelados no chocolate derretido até metade da altura e leve-os novamente no congelador, dispostos sobre papel vegetal, durante 30 minutos.