

Sobremesas Gelados

Mini Gelados de Amora, Mel e Lima

20 min. Fácil Económico 12 doses

Ingredientes

80 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
80 g chocolate branco para culinária
2 c. sopa leite
200 g de Natas LONGA VIDA
1 clara de ovo
2 c. sopa açúcar
2 c. sopa mel
1 lima
125 g amoras

Informação nutricional

Energia	139,3 kcal	7%*
Proteínas	1,4 g	3%*
Lípidos	4,9 g	7%*
Hidratos de Carbono	14,7 g	6%*

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

Preparação

1. Derreta o chocolate preto com 1 colher de sopa de leite, em banho-maria, numa taça dentro de um tacho com água em lume brando.
2. Derreta da mesma forma, em separado, o chocolate branco com 1 colher de sopa de leite.
3. Deite um pouco, apenas formando riscas ou outros desenhos a gosto do chocolate preto em 6 forminhas para gelado.
4. Proceda da mesma forma com o chocolate branco em outras 6 forminhas de gelado.
5. Distribua o restante chocolate branco pelas formas que já têm os riscos de chocolate preto.

6 Distribua o restante chocolate preto pelas formas que já têm os riscos de chocolate branco.

7 Deixe solidificar. Numa taça, bata as natas com a clara de ovo e o açúcar até ficarem fofas, tipo chantilly.

8 Adicione o mel e envolva, sem bater. Com um ralador, obtenha a raspa da lima e adicione também às natas.

9 Envolva e reserve. Distribua as amoras pelas formas e preencha o restante espaço das formas com o preparado de natas.

10 Coloque os pauzinhos de gelado nas formas e leve-as ao congelador pelo menos por 4 horas.