

Sobremesas Gelados

Gelado de Chocolate Branco com Framboesas e Pistácios

50 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

500 ml de água
60 g de Leite em Pó NIDO
400 ml de Natas LONGA VIDA
60 g de Leite em Pó NIDO
200 g de açúcar
6 gemas de ovo
220 g de Chocolate Branco Milkibar

Informação nutricional

Energia	517,4 kcal	26%*
Proteínas	8,6 g	17%*
Lípidos	17,3 g	25%*
Hidratos de Carbono	59,9 g	23%*

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

Preparação

1. Num tacho misture a água com as 60 g de Leite em Pó NIDO, acrescente as natas e o restante Leite em Pó NIDO e leve ao lume. Numa taça misture as gemas com o açúcar.
2. Quando a mistura dos leites estiver prestes a ferver acrescente o preparado das gemas, mexendo sempre.
3. Leve a lume médio baixo, mexendo até começar a engrossar (quando cobrir as costas de uma colher).
4. Retire do lume e coloque por cima do chocolate que deverá estar partido em pedaços pequenos. Mexa até o mesmo estar totalmente derretido.
5. Arrefeça por completo o preparado, ou deixe no frigorífico de um dia para o outro.
6.

Coloque o preparado no recipiente da sorveteira que deve estar congelado e prepare o gelado conforme as instruções da máquina.

7. Para o caso de não ter máquina de gelados deve colocar o preparado num recipiente e levar ao congelador.

8. A cada hora deve mexer o gelado com uma vala de arames, repetindo 4 a 5 vezes.

9. Depois em ambos os caso, após estar preparado coloque noutro recipiente colheradas de gelado alternando com framboesas e pistácios picados grosseiramente.

10. Pode servir no momento ou levar ao congelador até ao momento de servir.