



Sobremesas Gelados

## Gelado de Chocolate Bimby

10 min.

Fácil

Económico

20 doses

### Ingredientes

1 lata de Leite Condensado NESTLÉ  
400 ml de leite meio gordo  
200 ml de Natas LONGA VIDA  
5 gemas de ovo  
200 g de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 174,9 kcal | 9%*  |
| <b>Proteínas</b>           | 3,8 g      | 8%*  |
| <b>Lípidos</b>             | 8,0 g      | 11%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 16,8 g     | 6%*  |

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

### Preparação

- 1 Coloque no copo o leite condensado, o leite, as natas, as gemas e programe 8 min/80°C/vel
- 2 Junte o chocolate aos pedaços e espere que amoleça. Programe 10 seg/vel
- 3 Coloque o preparado numa forma e leve ao congelador.