



Sobremesas Gelados

## Gelados de Morango e Chocolate

🕒 20 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

400 g de morangos  
150 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
40 g de açúcar  
8 c. de sopa de água

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	290,9 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	4,0 g	8%*
<b>Lípidos</b>	17,4 g	25%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	27,4 g	11%*

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

### Preparação

- 1 Lave, arranje e triture os morangos. Passe o sumo pelo coador.
- 2 Aqueça a água e o açúcar durante 2 a 3 minutos. Desligue o lume, adicione o sumo de morangos.
- 3 Verta para as formas de gelado, volte a fechá-las e adicione o pau de gelado. Deixe solidificar no mínimo durante 5 horas no congelador.
- 4 Derreta 125 gr de chocolate em banho-maria e desligue o lume. Rale os restantes 25g e adicione.
- 5 Desenforme os gelados pressionando a forma e passando a ponta de uma faca a toda a volta.
- 6 Molhe ou envolva o gelado com chocolate derretido. Coloque novamente no congelador durante 30 minutos, com o pau de gelado em pé ou deitado sobre o papel vegetal. ALERTA: leia devidamente o rótulo de todos os ingredientes para garantir que são efetivamente isentos de glúten.