



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Granizado de Chocolate e Hortelã

🕒 23 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
120 g de açúcar  
500 ml de água  
1 ramo de hortelã

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	207,4 kcal	10%*
<b>Proteínas</b>	2,3 g	5%*
<b>Lípidos</b>	11,3 g	16%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	23,0 g	9%*

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

### Preparação

- 1 Ferva a água.
- 2 Passe as folhas de menta por água e coloque-as, juntamente com o açúcar, no fundo de uma chaleira ou de uma caçarola.
- 3 Verta a água a ferver por cima, volte a mexer, cubra e deixe repousar durante 10 minutos.
- 4 Entretanto, parta o chocolate em pequenos pedaços.
- 5 Filtre a infusão, ferva-a, desligue o lume e adicione os pedaços de chocolate. Cubra e aguarde 2 a 3 minutos até o chocolate derreter. Volte a mexer bem com um batedor de varas para obter um preparado homogéneo.
- 6 Verta para um tabuleiro grande e deixe arrefecer durante 10 minutos antes de colocar no congelador durante 3 horas.

- 7 Mexa de vez em quando com um garfo para descolar os pedaços de gelo que se formem. O preparado assemelhar-se a gelo picado em que os pedaços se soltam bem.
- 8 Tire do congelador 5 minutos antes de servir e decore com folhas de menta fresca. ALERTA: leia devidamente o rótulo de todos os ingredientes para garantir que são efetivamente isentos de glúten.