



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

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 207,4 kcal | 10%* |
| Proteínas | 2,3 g | 5%* |
| Lípidos | 11,3 g | 16%* |
| Hidratos de Carbono | 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.