



Sobremesas Gelados

## Gelado de Chocolate-Coco e Creme de Baunilha

15 min.

Médio

Económico

6 doses

### Ingredientes

- 6 bolas de gelado de chocolate com pepitas de chocolate
- 6 bolas de gelado de coco
- 2 ovos
- 50 g de farinha
- 20 g de açúcar em pó
- 1 c. de sopa de amêndoas laminadas
- 1 c. de chá de extrato de baunilha
- 500 ml de leite
- 100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	248,6 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	7,7 g	15%*
<b>Lípidos</b>	13,1 g	19%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	24,4 g	9%*

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

### Preparação

- 1 Prepare o creme de pasteleiro: misture os ovos, o açúcar e a farinha. Ferva o leite. Verta o leite sobre o preparado. Aqueça em lume brando até este engrossar, sem parar de mexer.
- 2 Derreta o chocolate em banho-maria e junte-o a metade do creme de pasteleiro. Adicione a baunilha líquida à outra metade.
- 3 Envolve uma metade do prato com creme de pasteleiro de baunilha e a outra metade com creme de pasteleiro de chocolate.
- 4 Adicione uma bola de gelado de coco sobre o creme de chocolate e uma bola de gelado de chocolate sobre o creme de baunilha.
- 5 Decore com as amêndoas laminadas torradas.