

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

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 248,6 kcal | 12%* |
| **Proteínas** | 7,7 g | 15%* |
| **Lípidos** | 13,1 g | 19%* |
| **Hidratos de Carbono** | 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. Envolva 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.