



Receitas de Sobremesas

Receitas de Chocolate

Granizado de Chocolate e Framboesa

🕒 20 min.

👤 Fácil

💶 Económico

🍴 6 doses

Ingredientes

- 150 g de framboesas
- 40 g de açúcar em pó
- 1/2 l de água
- 200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 232,7 kcal | 12%* |
| Proteínas | 3,2 g | 6%* |
| Lípidos | 15,2 g | 22%* |
| Hidratos de Carbono | 18,7 g | 7%* |

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

Preparação

- 1 Numa caçarola, ferva a água. Desligue o lume, adicione o chá e o açúcar. Misture e deixe em infusão durante 5 minutos.
- 2 Numa tigela, parta o chocolate em pedaços.
- 3 Ferva o chá e verta-o sobre o chocolate. Mexa com a ajuda de um batedor de varas para obter um preparado homogéneo e verta para um recipiente. Deixe arrefecer durante alguns minutos.
- 4 Coloque no congelador durante 4 horas. Mexa de vez em quando com um garfo para descolar os pedaços de gelo que se formam em volta da forma.
- 5 Durante esse tempo prepare a calda de frutos, transformando as framboesas em puré.
- 6 Envolve os pratos com a calda. Com a ajuda de uma colher de sopa faça bolas de granizado e distribua 3 por prato. Sirva de imediato.