



Sobremesas Bolos

## Semi-frio de Gelatina de Morango

🕒 50 min.

👤 Médio

🏠 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

200 g de bolachas tipo maria  
85 g de gelatina de morango  
150 g de açúcar amarelo  
100 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas  
0 morangos q.b.  
6 0 ovos  
160 g de manteiga  
1 dl de água

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 587,9 kcal | 29%* |
| <b>Proteínas</b>           | 8,4 g      | 17%* |
| <b>Lípidos</b>             | 35,8 g     | 51%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 57,5 g     | 22%* |

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

### Preparação

- 1 Prepare a água em banho-maria. Coloque um aro de 20 cm num prato de servir.
- 2 Triture as bolachas com a manteiga até obter uma massa areada. Distribua a massa pelo fundo do prato de servir e calque bem até obter um disco de bolacha homogéneo.
- 3 Dissolva a gelatina na água quente e reserve. Leve as claras com o açúcar a banho-maria e bata-as em castelo. Retire do lume e junte a gelatina lentamente.
- 4 Deite o preparado por cima da bolacha. Alise a superfície e leve ao frio de um dia para o outro.
- 5 Para desenformar passe uma faca no redor do aro e retire.

- 6 Antes de servir derreta o chocolate em banho-maria, deixe derreter e decore o semifrio. Guarde o restante chocolate para servir individualmente com cada fatia. Decore com morangos ou outros frutos vermelhos a gosto.