



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.