



Sobremesas Gelados

## Gelado de Chocolate com Frutos Secos

🕒 40 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

- 100 g de açúcar
- 1 tablete de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 400 ml de Natas LONGA VIDA
- 5 gemas de ovo
- 100 ml de leite gordo
- 5 g de frutos secos

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	396,9 kcal	20%*
<b>Proteínas</b>	5,1 g	10%*
<b>Lípidos</b>	16,1 g	23%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	33,4 g	13%*

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

### Preparação

- 1 Bata as gemas com o açúcar até obter uma massa esbranquiçada.
- 2 Coloque numa caçarola o leite e as natas e deixe ferver. Deite sobre as gemas pouco a pouco, sem parar de bater.
- 3 Coloque o preparado numa caçarola em lume brando e deixe cozer durante alguns minutos até engrossar um pouco.
- 4 Retire a caçarola do lume e adicione o chocolate partido. Mexa até derreter completamente. Cubra com película aderente a tocar no creme e deixe arrefecer.
- 5 Coloque o gelado no congelador e a cada 30m retire-o e mexa-o bem. Deixe congelar durante aproximadamente 4 horas.
- 6 Adicione frutos secos no momento de servir.