



Receitas de Sobremesas **Gelados**

Gelado de Chocolate e Coco

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

✂️ 6 doses

Ingredientes

400 ml de leite de coco
coco ralado q.b.
250 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
2 c. de sopa de óleo girassol
120 g de Leite Condensado NESTLÉ

Informação nutricional

Energia	464,0 kcal	23%*
Proteínas	5,4 g	11%*
Lípidos	36,4 g	52%*
Hidratos de Carbono	26,5 g	10%*

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

Preparação

1 Misture o leite de coco e o leite condensado. Deite nas formas para gelado.

- 2 Leve ao congelador e deixe até congelarem.
- 3 Derreta o chocolate em banho maria ou no micro-ondas. Adicione o óleo até ficar bem envolvido.
- 4 Coloque o chocolate num copo ou num jarro alto e mergulhe os gelados. Retire e polvilhe com coco ralado.
- 5 Coloque novamente no congelador até ao momento de comer.