



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

<b>Energia</b>	464,1 kcal	23%*
<b>Proteínas</b>	5,4 g	11%*
<b>Lípidos</b>	36,4 g	52%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.