



Sobremesas Gelados

## Gelados After Eight

🕒 10 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

70 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas  
16 unidades de Chocolate AFTER EIGHT  
200 ml de Natas LONGA VIDA  
250 ml de leite  
20 g de farinha de milho

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	315,2 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	3,5 g	7%*
<b>Lípidos</b>	9,2 g	13%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	38,1 g	15%*

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

### Preparação

- 1 Aqueça em lume brando as natas, 200 ml de leite, os After Eight e 70 g de Chocolate Culinária Nestlé Sobremesas e mexa até que derreta (caso seja um fã de menta, junte mais After Eight).
- 2 Dissolva a farinha de milho com os restantes 50 ml leite e junte ao preparado anterior. Mexa continuamente até engrossar ligeiramente.
- 3 Passe o creme por um passador de rede, mexendo de vez em quando.
- 4 Coloque nas formas de gelado e leve a congelar.
- 5 Opcional: antes de servir, derreta um pouco de chocolate e, com a ajuda de uma manga de pasteleiro, faça linhas de chocolate por cima dos gelados.