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

Energia	315,2 kcal	16%*
Proteínas	3,5 g	7%*
Lípidos	9,2 g	13%*
Hidratos de Carbono	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.