



Sobremesas Bolos

## Bolo de Gelado de Chocolate Preto

🕒 40 min.

🕒 Médio

🏠 Económico

👤 12 doses

### Ingredientes

150 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
65 g de manteiga  
4 ovos  
100 g de açúcar  
50 g de bolachas  
50 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
350 g de Natas LONGA VIDA para bater

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	302,0 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	3,9 g	8%*
<b>Lípidos</b>	15,0 g	21%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	23,4 g	9%*

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

### Preparação

- 1 Para a base: Triture o chocolate preto juntamente com as bolachas, para formar a base.
- 2 Adicione a manteiga derretida e misture tudo muito bem, de forma a ficar homogéneo.
- 3 Cubra uniformemente uma forma redonda de diâmetro 20 cm (aproximadamente). Deixe arrefecer meia hora no frigorífico.
- 4 Para o gelado: Bata as gemas e o açúcar até ficarem cremosos, adicione o chocolate derretido e 2-3 colheres de sopa de água. Bata as natas, adicione com cuidado e misture tudo muito bem.
- 5 Despeje, com cuidado, o gelado sobre a base de bolachas e coloque no congelador durante algumas horas.
- 6 Desenforme e decore o topo com raspas de chocolate. Bom apetite!