



Sobremesas Gelados

## Gelado de Chocolate e Amêndoa

🕒 30 min. 🏠 Fácil 💰 Económico 🍴 10 doses

### Ingredientes

1 c. de sobremesa de manteiga  
4 ovos  
100 g de amêndoa picada (torrada)  
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
2 embalagens de Natas LONGA VIDA  
1 c. de sobremesa de amido de milho  
200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	453,3 kcal	23%*
<b>Proteínas</b>	8,7 g	17%*
<b>Lípidos</b>	19,4 g	28%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	41,4 g	16%*

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

### Preparação

- 1 Leve ao lume o Leite Condensado NESTLÉ, juntamente com o leite meio-gordo, até ferver.
- 2 Aqueça também a manteiga, o tempo suficiente para amolecer.
- 3 De seguida, junte-lhe a maisena e os ovos.
- 4 Misture bem e acrescente a mistura de leite fervente, em fio, sem parar de mexer.
- 5 Leve o preparado a lume brando, mexendo sempre até engrossar.
- 6 Retire do fogo e acrescente o chocolate ralado; mexa bem e deixe arrefecer, mexendo de vez em quando.

- 7 Por fim, envolva as natas LONGA VIDA batidas e a amendoa torrada.
- 8 Reserve no congelador até que fique bem firme.
- 9 Retire bolas de gelado no momento de servir e decore com amêndoa picada.