



Sobremesas Gelados

## Gelado de Café e Passas ao Rum

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

- 3 c. de sopa de rum
- 1 medida (da lata) de leite
- 3 ovos
- 1 chávena de chá de uvas passas
- chocolate em pó para decorar q.b.
- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 2 c. de sopa de NESCAFÉ Clássico

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	494,9 kcal	25%*
<b>Proteínas</b>	13,1 g	26%*
<b>Lípidos</b>	13,4 g	19%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	75,7 g	29%*

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

### Preparação

- 1 Coloca as passas de molho no rum.
- 2 Dilui o Leite Condensado NESTLÉ e o NESCAFÉ no leite. Leva ao lume para aquecer.
- 3 Mexe as gemas. Aos poucos, junta o leite aquecido às gemas, mexendo sempre.
- 4 Leva ao lume em banho-maria até que fique consistente (cerca de 2 a 3 minutos após a água ferver).
- 5 Deita numa forma e leva ao congelador até endurecer.
- 6 De seguida, bate o sorvete no liquidificador. Junta as passas e o rum e mistura bem.

**7** Leva novamente ao congelador para endurecer.

**8** No momento de servir, coloca o sorvete em taças e polvilha com chocolate em pó e grãos de café.