



Sobremesas Gelados

## Gelado de Chocolate, Amendoim e Leite Condensado

18 min.

Fácil

Económico

6 doses

### Ingredientes

1 medida (da lata) de leite  
200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas  
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
miolo de amendoins q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	495,5 kcal	25%*
<b>Proteínas</b>	12,0 g	24%*
<b>Lípidos</b>	24,7 g	35%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	55,1 g	21%*

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

### Preparação

- 1 Leve ao lume o leite e o Chocolate para Culinária NESTLÉ.
- 2 Mexa bem e deixe derreter completamente o chocolate.
- 3 Deite o Leite Condensado NESTLÉ no liquidificador, junte a mistura anterior e bata bem.
- 4 Retire do liquidificador e adicione as nozes moídas.
- 5 Coloque a mistura numa forma e leve ao congelador.
- 6 No momento de servir, decore com amendoins triturados.