

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

Energia	495,5 kcal	25%*
Proteínas	12,0 g	24%*
Lípidos	24,7 g	35%*
Hidratos de Carbono	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.