



Sobremesas Gelados

## Gelado de Chocolate

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 7 doses

### Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
1 medida (da lata) de leite  
6 gemas de ovo  
200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas  
5 c. de sopa de Natas LONGA VIDA

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	428,7 kcal	21%*
<b>Proteínas</b>	9,6 g	19%*
<b>Lípidos</b>	19,7 g	28%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	48,2 g	19%*

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

### Preparação

- 1 Leve ao lume o leite e deixe-o ferver.
- 2 Numa tigela misture o leite condensado com as gemas e mexa bem.
- 3 Junte-lhes o leite quente em fio sem parar de mexer.
- 4 Deite a mistura num tacho e leve-a a lume brando continuando a mexer.
- 5 Logo que comece a querer ferver, retire do lume, junte o chocolate partido em pedaços e mexa bem até o chocolate ficar completamente derretido.
- 6 Deixe arrefecer.
- 7 Junte ao preparado as natas batidas em chantilly (sem açúcar) e misture bem.

**8** Deite na sorveteira e deixe bater conforme as instruções do aparelho.

**9** Depois leve-o ao congelador até ao momento de servir.

**10** Sirva em taça ou em tulpas decorado a gosto com chantilly.