

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

Energia	428,7 kcal	21%*
Proteínas	9,6 g	19%*
Lípidos	19,7 g	28%*
Hidratos de Carbono	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 túlipa decorado a gosto com chantilly.