



Sobremesas Bolos

Fondant de Chocolate sem glúten

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

Ingredientes

- 2 dl de leite
- 200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 6 gemas de ovo
- 3 folhas de gelatina
- 1 embalagem de Natas LONGA VIDA
- 4 c. de sopa de açúcar
- 1 c. de sopa de cacau em pó

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 925,0 kcal | 46%* |
| Proteínas | 18,5 g | 37%* |
| Lípidos | 37,8 g | 54%* |
| Hidratos de Carbono | 102,7 g | 39%* |

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

Preparação

- 1 Comece por demolhar a gelatina em 3 colheres de sopa de água fria.
- 2 Entretanto, parta a tablete em pedaços e leve-a ao lume com o leite, mexendo até que o chocolate derreta, sem ferver. Numa tigela, misture o leite condensado com as gemas e bata bem.
- 3 A seguir, junte esta mistura ao chocolate derretido, mexa e leve ao lume, mexendo sempre.
- 4 Quando começar a levantar fervura, retire do lume e acrescente a gelatina espremida. Misture bem e deixe arrefecer.
- 5 Entretanto bata as natas em chantilly com o açúcar e junte à mistura de chocolate assim que esteja fria, mexendo delicadamente.

- 6 Verta esta massa em pequenas formas individuais previamente passadas por água fria e leve ao frio de um dia para o outro. No dia seguinte, desenforme, polvilhe com cacau e sirva.