



Sobremesas Gelados

## Gelado de Nozes com Molho de Chocolate

🕒 15 min. 📌 Fácil 💰 Económico 🍴 8 doses

### Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
500 ml de Natas LONGA VIDA  
100 g de nozes picadas  
180 g de pepitas de chocolate preto NESTLÉ  
1 dl de leite

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	546,0 kcal	27%*
<b>Proteínas</b>	8,0 g	16%*
<b>Lípidos</b>	21,2 g	30%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	55,0 g	21%*

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

### Preparação

- 1 Forre uma forma rectangular com papel vegetal.
- 2 Bata as natas em chantilly e junte-lhe o leite condensado em fio batendo sempre; junte as nozes picadas e misture.
- 3 Deite na forma e leve ao congelador.
- 4 Prepare o molho de chocolate conforme as instruções da embalagem (apenas 2 minutos no microondas).
- 5 Desenforme o gelado; retire o papel vegetal e corte-o em fatias.
- 6 Sirva com o molho de chocolate e decore a gosto.