



Sobremesas Gelados

## Cones de Bolacha com Fruta

10 min.

Fácil

Económico

6 doses

### Ingredientes

6 cones de gelado  
150 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ SOBREMESAS  
Topping Leite Condensado Tradicional NESTLÉ q.b  
2 chávenas de morangos  
1 manga  
3 kiwis  
1/2 chávena de mirtilos

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	185,1 kcal	9%*
<b>Proteínas</b>	12,7 g	25%*
<b>Lípidos</b>	9,7 g	14%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	21,4 g	8%*

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

### Preparação

- 1 Lava e corta a fruta em pedacinhos (podes adaptar por usar a fruta que mais gostas).
- 2 Cobre o interior dos cones de gelado com o Chocolate Preto 44% NESTLÉ SOBREMESAS derretido, e coloca-os de seguida por 2 min. no frigorífico para endurecer o chocolate.
- 3 Enche os cones com a fruta misturada e coloca por cima o Topping Leite Condensado Tradicional NESTLÉ.