



Sobremesas Gelados

Gelado de Chocolate e Amêndoa

🕒 30 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

Ingredientes

- 1 c. de sobremesa de manteiga
- 4 ovos
- 100 g de amêndoa picada (torrada)
- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 2 embalagens de Natas LONGA VIDA
- 1 c. de sobremesa de amido de milho
- 200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	453,3 kcal	23%*
Proteínas	8,7 g	17%*
Lípidos	19,4 g	28%*
Hidratos de Carbono	41,4 g	16%*

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

Preparação

- 1 Leve ao lume o Leite Condensado NESTLÉ, juntamente com o leite meio-gordo, até ferver.
- 2 Aqueça também a manteiga, o tempo suficiente para amolecer.
- 3 De seguida, junte-lhe a maisena e os ovos.
- 4 Misture bem e acrescente a mistura de leite fervente, em fio, sem parar de mexer.
- 5 Leve o preparado a lume brando, mexendo sempre até engrossar.
- 6 Retire do fogo e acrescente o chocolate ralado; mexa bem e deixe arrefecer, mexendo de vez em quando.

- 7 Por fim, envolva as natas LONGA VIDA batidas e a amendoa torrada.
- 8 Reserve no congelador até que fique bem firme.
- 9 Retire bolas de gelado no momento de servir e decore com amêndoa picada.