Sobremesas | Gelados

Torta Gelada de Chocolate com Bolachinhas e Nozes

20 min. | Fácil | Económico | 12 doses

Ingredientes

250 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
4 0 ovos
50 g de açúcar
1 c. de chá de extrato de baunilha
400 ml de Natas LONGA VIDA para bater
100 g de bolachas picadas
40 g de nozes peladas e picadas

Informação nutricional

Energia	326,2 kcal	16%*
Proteínas	5,1 g	10%*
Lípidos	15,7 g	22%*
Hidratos de Carbono	24,4 g	9%*

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

Preparação

1. Forre uma forma rectangular com película aderente,
2. Derreta o chocolate e deixe repousar à temperatura ambiente,
3. Bata as gemas com o açucar até obter uma mistura volumosa branca. Adicione a baunilha e o chocolate derretido,
4. Adicione as natas até obter uma mistura homogénea. Bata as claras em castelo e adicione à mistura,
5. Junte as bolachas e as nozes picadas à mistura e verta para a forma,
6. Leve ao congelador, num período mínimo de 4 horas,

7 Retire do congelador e desemforme, momentos antes de servir, virando a forma para baixo e puxando a película aderente. Decore com bolachinhas e nozes picadas.

8 E por fim... é hora de deliciar-se!