

Tipo de receita: Sobremesas
Método utilizado: Tradicional e Bimby
Número pessoas:
Fonte: Livro Chocolate



Gelado dos Alpes

Ingredientes

500 ml de leite gordo
250 ml de leite condensado
150 gr de açúcar granulado
2 colheres de sopa de cacau sem açúcar
400 gr de chocolate de leite de boa
qualidade
1 colher de café de extracto de baunilha
375 ml de natas para bater frias
200 gr de nougat

Preparação

Colocar o leite, o leite condensado, o açúcar e o cacau num tachinho e levar ao lume até ferver, baixar o lume e deixar cozer durante 5 minutos mexendo sempre com uma colher de pau.

Juntar o chocolate partido aos bocadinhos e deixar que se derreta mexendo de vez em quando.

(Para fazer a mistura na Bimby colocar o leite, o leite condensado, o açúcar e o cacau no copo e programar 12 minutos, temperatura 100º, velocidade 3.

Terminado o tempo voltar a programar 5 minutos, mas agora em temperatura 90º, velocidade 3, sem o copinho.

Juntar o chocolate partido aos bocadinhos e misturar durante 1 minuto em velocidade 4.)

Deixar arrefecer completamente. Juntar o extracto de baunilha e deixar repousar no frigorífico durante 1 hora aproximadamente.

Incorporar as natas na preparação e misturar.

Depois colocar a mistura na máquina de fazer gelados em duas partes. Demorará uns 20 a 30 minutos em montar. Aumentará de volume quando fique mais espeso e congelado.

Deter a maquina quando a mistura fique espessa e suave e juntar o nougat partido aos bocadinhos e voltar a ligar a maquina.

Quando o gelado estiver pronto, passá-lo a uma caixa, tapar e congelar.

Se não dispõe de máquina de gelados, colocar a mistura depois de pronta num recipiente apto para congelador e congelar até que fique gelado nos bordos.

Com a ajuda de um garfo triturar essa parte congelada de modo a partir os possíveis cristais de gelo e voltar a colocar no congelador.

Continuar triturando com o garfo até que a mistura esteja espessa e suave, umas 2 horas.

Juntar o nougat e misturá-lo bem no gelado.



<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)