

SEMI-FRIO DE NUTELLA



INGREDIENTES

- 500ML DE NATAS PARA BATER
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 200GR DE NUTELLA
- 100ML DE NATAS
- 80GR DE CHOCOLATE
- 4 FOLHAS DE HORTELÃ (OPCIONAL)
- AMENDOINS PICADOS QB

CONFEÇÃO

1. Com o acessório batedor e sem a tampa de vapor bater as natas bem frias, vel6/7/8/ 2 minutos em cada velocidade.

2. Adicionar a nutella misturada com o leite condensado - vel5/30seg.

3. Verter o preparado numa forma passada por água e forrada com película aderente. Levar ao congelador durante no mínimo 8 horas.

4. 10 minutos antes de servir tirar do congelador e desenformar enquanto prepara a ganache.

5. Para a ganache colocar as natas e as folhas de hortelã a aquecer em lume médio até ferver e verter as natas coadas por cima do chocolate partido em pedaços. Deixar repousar um minuto e depois misturar até ficar um creme uniforme.

6. Picar os amendoins a gosto.

7. Colocar a ganache por cima do semi frio, polvilhar com os amendoins e servir.

11. Adaptado de "Sobremesas 5-5-5" de Rita Nascimento
