

## Bolo gelado de Chocolate



Ingredientes: 300 grama de chocolate para culinária  
3 decilitro de natas  
300 grama de bolachas de amêndoa  
1 colher de sopa de manteiga  
1 colher de chá de essência de amêndoa  
150 grama de tablete de chocolate para culinária  
2 decilitro de natas frescas  
1 colher de sopa de manteiga fresca

### Instruções de preparação:

Parta o Chocolate para Culinária em pedacinhos e ponha-os numa caçarola. Junte as natas e a manteiga. Leve a caçarola ao lume, em banho-maria para que o chocolate derreta. Fora do lume mexa bem a mistura para que fique homogênea. Perfume o molho de chocolate com a essência de amêndoa. Rale grosseiramente as bolachas ou biscoitos de amêndoa. Junte ao chocolate. Mexa com uma colher de pau. Deite este preparado numa forma de pudim humedecida. Alise a superfície e leve a forma ao frigorífico, deixando-a até ao dia seguinte. Sirva fatiado com o molho de chocolate. Para o molho, basta levar o Chocolate para Culinária a derreter em banho-maria, com a manteiga e as natas.

Sugestões Adicionais: