



Sobremesas

Gelados

## Gelado de Morango

25 min.

Fácil

Económico

8 doses

### Ingredientes

- 200 g de morangos
- 200 g de clara de ovo
- 1 embalagem de Natas LONGA VIDA
- 200 g de açúcar
- 1 c. de chá de sumo de limão

### Informação nutricional

|                     |            |      |
|---------------------|------------|------|
| Energia             | 195,7 kcal | 10%* |
| Proteínas           | 3,4 g      | 7%*  |
| Lípidos             | 0,9 g      | 1%*  |
| Hidratos de Carbono | 32,1 g     | 12%* |

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

### Preparação

- 1 Coloque as natas no congelador 20 minutos antes de as usar.
- 2 Lave os morangos e reduza-os a puré, reserve.
- 3 Junte as claras, em temperatura ambiente, com o açúcar e leve-os a banho-maria, mexendo sempre. Assim que o açúcar se dissolver completamente, retire o recipiente do banho-maria, e bata, usando a batedeira em velocidade média, até obter um merengue firme.
- 4 Bata as natas com o sumo de limão até obter um chantilly firme. Junte-lhe o puré de morango e envolva bem. Acrescente, aos poucos, o merengue, envolvendo delicadamente e até obter uma mistura homogênea.
- 5 Verta para uma caixa de plástico hermética (ou uma que feche bem) e leve ao congelador por 12 horas.