

Sobremesas Gelados

Gelado de lima e manjericão

10 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

1 lata de Creme de Leite NESTLÉ®
1 lata de Leite Condensado Magro NESTLÉ®
300 g de iogurte grego
1 lima
30 g de manjericão fresco
1 de clara de ovo

Informação nutricional

Energia	214,5 kcal	11%*
Proteínas	8,3 g	17%*
Lípidos	5,3 g	8%*
Hidratos de Carbono	34,2 g	13%*

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

Preparação

1. Raspar as cascas de uma lima espremer o sumo.
2. Num robot de cozinha bater todos os ingredientes.
3. Colocar o preparado em formas de gelo e levar ao congelador até solidificar.
4. Retirar o gelado das formas de gelo e voltar a bater o gelado no robot de cozinha. Voltar a congelar numa forma à escolha. Esse processo faz com que os cristais de gelo sejam partidos e que o gelado fique mais cremoso.