

Sobremesas Gelados

Gelado de manga

10 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

1 lata de Creme de Leite NESTLÉ®
1 lata de Leite Condensado Magro NESTLÉ®
450 g de polpa de manga
200 g de iogurte grego

Informação nutricional

Energia	226,8 kcal	11%*
Proteínas	6,9 g	14%*
Lípidos	5,4 g	8%*
Hidratos de Carbono	37,7 g	15%*

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

Preparação

1. Num robot de cozinha bater todos os ingredientes.
2. Colocar o preparado em formas de gelo e levar ao congelador até solidificar.
3. 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.