

Sobremesas Doces de Colher

Semi-Frio de Morangos com Waffles

60 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

1 embalagem waffles com 8 unidades
3 embalagens de Natas LONGA VIDA
1 lata Leite Condensado Cozido NESTLÉ
6 folhas gelatina incolor
1 c. de chá de água
2 saquetas gelatina sabor morango
500 ml de água a ferver
500 ml de água
morangos q.b.

Informação nutricional

Energia	649,3 kcal	32%*
Proteínas	24,6 g	49%*
Lípidos	6,7 g	10%*
Hidratos de Carbono	77,3 g	30%*

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

Preparação

1. Colocar as Waffles ou fatias de torta com recheio de morango para cobrir o fundo da base de um pirex ou tabuleiro.
2. Fazer a gelatina conforme as instruções da embalagem e reservar no frio. Batem-se os 3 pacotes de natas, até ficarem sólidas, adiciona-se a lata de leite condensado e volta bater.
3. Colocam-se as 6 folhas de gelatina em água até amolecerem, mais ou menos 5/7 minutos e vai ao lume brando com uma colher de chá de água fria a aquecer até derreterem.
4. Juntam-se rapidamente ao preparado das natas com o leite condensado.
5.

Depois de tudo bem misturado, verte-se tudo sobre as waffles ou as fatias de torta de morango e vai ao frio durante 30 min.

6 Preparam-se os morangos, lavando-os e cortando- os em rodelas.

7 Quando sentir que as natas já se encontram solidificadas, tiram-se do frigorífico e com cuidado colocamos os morangos e de seguida, a gelatina (quando esta estiver a começar a querer ganhar a típica película) com muito cuidado, para que estes não se misturem com as natas.

8 Volta a ir ao frio até ficar consistente.

9 Opcional - Se pretenderem poderão sempre voltar a colocar mais uma camada de natas e mais morangos e deixar a gelatina por dentro. (Foi o que fiz)