



Sobremesas

Gelados

## Gelado de Amêndoa

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

100 g de amêndoa torrada  
3 gemas de ovo  
1 cálice de vinho madeira  
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
2 embalagens de Natas LONGA VIDA

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 555,0 kcal | 28%* |
| <b>Proteínas</b>           | 11,1 g     | 22%* |
| <b>Lípidos</b>             | 19,3 g     | 28%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 51,5 g     | 20%* |

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

### Preparação

- 1 Triture as amêndoas e misture-as com o Leite Condensado NESTLÉ.
- 2 Misture também as gemas e o vinho da Madeira.
- 3 À parte, bata as natas LONGA VIDA até endurecerem e envolva-as no creme anterior.
- 4 Distribua o creme por copos de gelado individuais e leve ao congelador, até solidificar completamente.