

Sobremesas Gelados

# Gelado Crocante de Natas com Chocapic

30 min. Fácil Económico 6 doses

## Ingredientes

400 ml de Natas LONGA VIDA
1 Lata de Leite Condensado NESTLÉ
150 g de Cereais Chocapic

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 513,3 kcal | 26%* |
| **Proteínas** | 8,3 g | 17%* |
| **Lípidos** | 8,6 g | 12%* |
| **Hidratos de Carbono** | 68,7 g | 26%* |

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

## Preparação

1. Tritura grosseiramente os Chocapic.
2. Bate as natas e assim que cresçam junta o leite condensado enquanto continuas a bater.
3. Junta ao creme obtido metade dos Chocapic triturados e coloca num molde de gelado (individuais).
4. Deixa repousar no congelador durante 8 horas.
5. Depois de congelados, cobre os gelados com os restantes Chocapic triturados e estarão prontos para comer.