

Sobremesas Gelados

Gelado de Stracciatella com Leite Condensado

5 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

150 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
185 g de Leite Condensado NESTLÉ
300 ml de Natas LONGA VIDA para bater
1 c. de chá de extrato de baunilha

Informação nutricional

Energia	409,5 kcal	20%*
Proteínas	5,7 g	11%*
Lípidos	15,5 g	22%*
Hidratos de Carbono	37,0 g	14%*

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

Preparação

1. Misture as natas, o leite condensado e o extrato de baunilha e bata tudo durante três minutos até engrossar.
2. Adicione o chocolate picado e misture tudo muito bem.
3. Coloque tudo num recipiente e guarde no congelador. Bom apetite!