

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

Energia	555,0 kcal	28%*
Proteínas	11,1 g	22%*
Lípidos	19,3 g	28%*
Hidratos de Carbono	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.