Sobremesas

Gelado Delirio de Biscoff

DICA CULINÁRIA: Sirva com biscoitos Lotus Biscoff triturados por cima.
DICA NUTRICIONAL: Esta receita deve ser consumida ocasionalmente ou em ocasiões especiais.

5 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

150 g de leite condensado
400 ml de natas para bater (frias)
60 g de creme Lotus Biscoff

Informação nutricional

Energia	0,0 kcal	0%*
Proteínas	0,0 g	0%*
Lípidos	0,0 g	0%*
Hidratos de Carbono	0,0 g	0%*

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

Preparação

1. Bata as natas até formar picos suaves.
2. Misture o leite condensado com o creme Lotus até obter um creme uniforme.
3. Envolva cuidadosamente as natas batidas na mistura, com movimentos suaves.
4. Verta o preparado para um recipiente adequado para congelador.
5. Leve ao congelador durante 4 a 5 horas, até ficar completamente solidificado.
6. Retire do congelador alguns minutos antes de servir.