

Sobremesas | Sobremesas com Fruta

Fondue de Leite Condensado

10 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ

100 ml de Leite Evaporado

sal marinho (opcional) q.b.

seleção de frutas cortadas: morangos, kiwi, abacaxi q.b.

Informação nutricional

Energia	182,6 kcal	9%*
Proteínas	4,1 g	8%*
Lípidos	4,4 g	6%*
Hidratos de Carbono	31,6 g	12%*

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

Preparação

1. Coloca o Leite Condensado Cozido NESTLÉ numa panela pequena e mistura até ficar homogéneo. Adiciona o leite evaporado aos poucos, mexendo até que tudo esteja bem incorporado e homogéneo.
2. Opcional: para realçar o sabor deste fondue, recomendamos adicionar uma boa pitada de sal marinho fino.
3. Aquece lentamente, mexendo sempre até quase ferver. Retira imediatamente e deita numa tigela pequena.
4. Corta as frutas em pedaços pequenos e coloca-as em espetos, serve-as junto com o fondue.