

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.