

Sobremesas Gelados

Gelado de Morango

25 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

200 g de morangos
200 g de clara de ovo
1 embalagem de Natas LONGA VIDA
200 g de açúcar
1 c. de chá de sumo de limão

Informação nutricional

Energia	195,7 kcal	10%*
Proteínas	3,4 g	7%*
Lípidos	0,9 g	1%*
Hidratos de Carbono	32,1 g	12%*

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

Preparação

1. Coloque as natas no congelador 20 minutos antes de as usar.
2. Lave os morangos e reduza-os a puré, reserve.
3. Junte as claras, em temperatura ambiente, com o açúcar e leve-os a banho-maria, mexendo sempre. Assim que o açúcar se dissolver completamente, retire o recipiente do banho-maria, e bata, usando a batedeira em velocidade média, até obter um merengue firme.
4. Bata as natas com o sumo de limão até obter um chantilly firme. Junte-lhe o puré de morango e envolva bem. Acrescente, aos poucos, o merengue, envolvendo delicadamente e até obter uma mistura homogénea.
5. Verta para uma caixa de plástico hermética (ou uma que feche bem) e leve ao congelador por 12 horas.