

Sobremesas Gelados

Crepes com Gelado

25 min. Fácil Moderado 8 doses

Ingredientes

1 copo de farinha
1 copo de leite
2 ovos
1 pitada de sal
manteiga para untar a frigideira q.b.
1 lata de Doce de Leite Condensado NESTLÉ com Chocolate
150 ml de Natas LONGA VIDA
gelado q.b. a gosto

Informação nutricional

Energia	302,0 kcal	15%*
Proteínas	7,2 g	14%*
Lípidos	5,4 g	8%*
Hidratos de Carbono	53,3 g	21%*

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

Preparação

1. Peneire a farinha para uma tigela.
2. Junte uma pitada de sal.
3. Abra uma covinha no meio da farinha e deite aí os ovos e o leite.
4. Mexa tudo com uma vara de arames até obter um preparado homogéneo.
5. Deixe a massa descansar pelo menos 30 minutos.

6 Aqueça bem uma frigideira, unte com um pouco de manteiga e deite uma concha pequena de massa.

7 Deixe o crepe cozer de ambos os lados virando-o com a ajuda de uma espátula.

8 Deixe os crepes arrefecerem.

9 Entretanto, prepare o molho de chocolate.

10 Deite o leite condensado com chocolate numa tigela juntamente com as natas.

11 Misture bem até obter um creme homogéneo. Sirva os crepes em pratos individuais, colocando também uma bola de gelado e regando com o molho de chocolate.