



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

<b>Energia</b>	302,0 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	7,2 g	14%*
<b>Lípidos</b>	5,4 g	8%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.