



Sobremesas Gelados

## Gelado de manga

10 min.

Fácil

Económico

8 doses

### Ingredientes

- 1 lata de Creme de Leite NESTLÉ®
- 1 lata de Leite Condensado Magro NESTLÉ®
- 450 g de polpa de manga
- 200 g de iogurte grego

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	226,8 kcal	11%*
<b>Proteínas</b>	6,9 g	14%*
<b>Lípidos</b>	5,4 g	8%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	37,7 g	15%*

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

### Preparação

- 1 Num robot de cozinha bater todos os ingredientes.
- 2 Colocar o preparado em formas de gelo e levar ao congelador até solidificar.
- 3 Retirar o gelado das formas de gelo e voltar a bater o gelado no robot de cozinha. Voltar a congelar numa forma à escolha. Esse processo faz com que os cristais de gelo sejam partidos e que o gelado fique mais cremoso.