



Sobremesas Gelados

## Gelado de Caramelo

🕒 10 min.

👉 Fácil

€ Económico

✂ 1 doses

### Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Magro Cozido NESTLÉ  
500 g de Iogurte Grego NESTLÉ  
2 gemas de ovo

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	1721,5 kcal	86%*
<b>Proteínas</b>	55,8 g	112%*
<b>Lípidos</b>	54,6 g	78%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	251,6 g	97%*

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

### Preparação

1 Numa taça bata muito bem o iogurte grego.

- 2 Adicione as gemas e o Leite Condensado Magro Cozido. Bata em velocidade média mais 2 minutos e deite num recipiente com tampa.
- 3 Leve ao congelador. O tempo no frio deverá ser pelo menos de seis horas.