

Sobremesas Gelados

# Gelado de Nozes e Mascarpone e Tarte de Gelado

40 min. Fácil Económico 8 doses

## Ingredientes

1 tablete Chocolate de Leite NESTLÉ
200 ml leite
2 embalagens de Natas LONGA VIDA
300 g mascarpone
2 c. sopa Leite em Pó Molico
150 g açúcar
1 chávena nozes pecan
3 barras Snacks Lion

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 355,6 kcal | 18%* |
| **Proteínas** | 3,7 g | 7%* |
| **Lípidos** | 12,6 g | 18%* |
| **Hidratos de Carbono** | 34,2 g | 13%* |

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

## Preparação

1. Leve ao lume o leite, as natas, o mascarpone, o leite em pó Molico e o açúcar.
2. Assim que começar a querer ferver, retire do lume. Deixe que arrefeça por completo e coe.
3. Coloque na máquina de gelados e, assim que começar a ficar pastoso e denso junte as barrinhas de snacks lion e as nozes, tudo em pedaços, e mexa de modo a ficarem bem envolvidas no creme.
4. Triture cerca de 20 bolachas (eu usei de aveia) e junte depois 1/3 de manteiga derretida.
5. Forre uma tarteira de preferência com 18 cm, com as bolachas, espalhando bem pelo fundo e bordas. Leve ao forno a 170º C, por cerca de 5 a 6 minutos. Retire e deixe arrefecer.

6 Deite o gelado na tarteira, espalhe e alise e polvilhe com mais nozes e raspas de chocolate de leite Nestlé.

7 Leve ao frio até à hora de ser consumido.