



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

<b>Energia</b>	355,6 kcal	18%*
<b>Proteínas</b>	3,7 g	7%*
<b>Lípidos</b>	12,6 g	18%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 170° 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.