



Sobremesas

Doces de Colher

## Semi-Frio de Morangos com Waffles

🕒 60 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

- 1 embalagem waffles com 8 unidades
- 3 embalagens de Natas LONGA VIDA
- 1 lata Leite Condensado Cozido NESTLÉ
- 6 folhas gelatina incolor
- 1 c. de chá de água
- 2 saquetas gelatina sabor morango
- 500 ml de água a ferver
- 500 ml de água
- morangos q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	649,3 kcal	32%*
<b>Proteínas</b>	24,6 g	49%*
<b>Lípidos</b>	6,7 g	10%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	77,3 g	30%*

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

### Preparação

- 1 Colocar as Waffles ou fatias de torta com recheio de morango para cobrir o fundo da base de um pirex ou tabuleiro.
- 2 Fazer a gelatina conforme as instruções da embalagem e reservar no frio. Batem-se os 3 pacotes de natas, até ficarem sólidas, adiciona-se a lata de leite condensado e volta bater.
- 3 Colocam-se as 6 folhas de gelatina em água até amolecerem, mais ou menos 5/7 minutos e vai ao lume brando com uma colher de chá de água fria a aquecer até derreterem.
- 4 Juntam-se rapidamente ao preparado das natas com o leite condensado.

5

Depois de tudo bem misturado, verte-se tudo sobre as waffles ou as fatias de torta de morango e vai ao frio durante 30 min.

- 6 Preparam-se os morangos, lavando-os e cortando- os em rodela.
- 7 Quando sentir que as natas já se encontram solidificadas, tiram-se do frigorífico e com cuidado colocamos os morangos e de seguida, a gelatina (quando esta estiver a começar a querer ganhar a típica película) com muito cuidado, para que estes não se misturem com as natas.
- 8 Volta a ir ao frio até ficar consistente.
- 9 Opcional - Se pretenderem poderão sempre voltar a colocar mais uma camada de natas e mais morangos e deixar a gelatina por dentro. (Foi o que fiz)