

Sobremesas Gelados

Gelado de Banana e Caramelo

45 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

300 ml de água
33 g de Leite em Pó NIDO
300 ml de Natas LONGA VIDA
60 g de Leite em Pó MOLICO
150 g açúcar
3 bananas maduras
1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
avelãs q.b.

Informação nutricional

Energia	593,2 kcal	30%*
Proteínas	11,3 g	23%*
Lípidos	12,1 g	17%*
Hidratos de Carbono	86,9 g	33%*

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

Preparação

1. Num tacho misture a água com o Leite em Pó NIDO.
2. Acrescente as natas, o açúcar e o Leite em Pó MOLICO e leve ao lume até obter a temperatura de 80ºC ou até estar prestes a ferver.
3. Retire do lume e junte as bananas em pedaços e triture. Deixe arrefecer durante algumas horas no frio.
4. Coloque o preparado no recipiente da sorveteira que deve estar congelado e prepare o gelado conforme as instruções da máquina.
5. Para o caso de não ter máquina de gelados deve colocar o preparado num recipiente e levar ao congelador.

6 A cada hora deve mexer o gelado com uma vala de arames, repetindo 4 a 5 vezes.

7 Depois em ambos os casos, após estar preparado coloque noutro recipiente colheradas de gelado alternando com colheradas de Leite Condensado Cozido NESTLÉ.

8 Pode servir no momento ou levar ao congelador até ao momento de servir. Acompanhe com avelãs picadas grosseiramente.