



Sobremesas Gelados

## Gelado de Bolacha

15 min.

Fácil

Económico

4 doses

### Ingredientes

- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 2 embalagens de Natas LONGA VIDA
- 200 g de bolachas com pepitas de chocolate partidas em pedaços
- 45 g de Leite em Pó MOLICO

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	877,4 kcal	44%*
<b>Proteínas</b>	17,4 g	35%*
<b>Lípidos</b>	15,8 g	23%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	118,9 g	46%*

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

### Preparação

- 1 Bater as natas em chantilly, acrescentar o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ e voltar a bater.
- 2 Acrescentar as bolachas partidas em pedaços e o Leite em Pó MOLICO. Com a ajuda de uma espátula envolver muito bem na mistura das natas.
- 3 Colocar a mistura num recipiente com tampa e levar ao congelador durante 12 horas.
- 4 Retirar e com ajuda de uma colher de gelado formar bolas.