

Receitas em vídeo | Sobremesas

Gelado de Cerelac

40 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

500 ml de leite gordo
400 ml de Natas LONGA VIDA
6 gemas de ovo
200 g de açúcar
60 g de leite em pó Nido
120 g de Cerelac
1/4 chávena de açúcar
1/2 chávena de nozes

Informação nutricional

Energia	678,9 kcal	34%*
Proteínas	13,6 g	27%*
Lípidos	20,8 g	30%*
Hidratos de Carbono	79,0 g	30%*

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

Preparação

1. Num tacho misture as natas, o leite e o leite em pó. Leve ao lume até começar a levantar fervura.
2. Entretanto noutro recipiente coloque o açúcar e as gemas. Bata bem com a ajuda de uma vara de arames.
3. Quando o preparado das natas estiver quente acrescente em fio às gemas mexendo sempre com uma vara de arames para as gemas não cozerem. Não poderá parar de mexer até o preparado das natas estar totalmente envolvido nas gemas.
4. Leve a lume médio baixo, mexendo até começar a engrossar (quando cobrir as costas de uma colher).
5. Retire do lume e acrescente a Cerelac. Misture bem e com a ajuda de uma varinha mágica triture bem.

6 Arrefeça por completo o preparado, ou deixe no frigorífico de um dia para o outro.

7 Prepare o praliné de noz. Leve um tacho ao lume e quando estiver bem quente vá acrescentando o açúcar. Deixe derreter totalmente sem mexer. Adicione as nozes e envolva bem com uma colher de pau. Disponha as nozes sobre papel vegetal e deixe arrefecer e endurecer totalmente. Leve as nozes ao processador e triture um pouco até ficar o praliné em pedaços muito pequenos.

8 Acrescente o praliné de nozes ao creme e envolva bem.

9 Coloque o preparado no recipiente da sorveteira que deve estar congelado e prepare o gelado conforme as instruções da máquina.

10 Para o caso de não ter máquina de gelados deve colocar o preparado num recipiente e levar ao congelador. A cada hora deve mexer o gelado com uma vara de arames, repetindo 4 a 5 vezes.

11 Pode servir no momento ou levar ao congelador até ao momento de servir.