



Sobremesas Gelados

## Gelado de Stracciatella com Leite Condensado

🕒 5 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

- 150 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 185 g de Leite Condensado NESTLÉ
- 300 ml de Natas LONGA VIDA para bater
- 1 c. de chá de extrato de baunilha

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	409,5 kcal	20%*
<b>Proteínas</b>	5,7 g	11%*
<b>Lípidos</b>	15,5 g	22%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	37,0 g	14%*

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

### Preparação

- 1 Misture as natas, o leite condensado e o extrato de baunilha e bata tudo durante três minutos até engrossar.
- 2 Adicione o chocolate picado e misture tudo muito bem.
- 3 Coloque tudo num recipiente e guarde no congelador. Bom apetite!