



Sobremesas

Gelados

## Gelados de Leite Condensado e Limão

🕒 5 min.

🔧 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

175 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

100 ml de água

100 ml de sumo de limão natural

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 148,7 kcal | 7%*  |
| <b>Proteínas</b>           | 3,5 g      | 7%*  |
| <b>Lípidos</b>             | 3,9 g      | 6%*  |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 25,1 g     | 10%* |

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

### Preparação

- 1 Coloque numa taça a água, o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ e o sumo de limão;
- 2 Na batedeira misture tudo muito bem e verta para formas de gelado;
- 3 Coloque no congelador e deixe até que congelem. Desenforme e estão prontos a comer.