



Sobremesas Gelados

## Gelados de iogurte e Morango

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

1 iogurte natural açucarado  
100 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
125 g de morangos  
75 g de açúcar  
20 ml de sumo de limão

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	183,5 kcal	9%*
<b>Proteínas</b>	3,4 g	7%*
<b>Lípidos</b>	3,0 g	4%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	35,9 g	14%*

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

### Preparação

- 1 Lave os morangos, retire a parte verde e corte-os em pedaços;
- 2 Leve a lume brando alguns minutos os morangos junto com o açúcar até que eles fiquem tenros;
- 3 Retire do lume, adicione o sumo de limão e triture;
- 4 Deixe arrefecer e verta um pouco, de forma irregular, nas formas para os gelados;
- 5 Misture o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ com o iogurte e deita uma camada nas formas.
- 6 Voltar a deitar nas formas mais uma camada do preparado dos morangos, depois outra camada de iogurte com Leite Condensado, repetindo esta sequencia até que acabem os preparados.
- 7 Coloque um pau e leve a congelar.

