



Sobremesas Gelados

Gelados de Morango e Queijo Creme

5 min.

Fácil

Económico

9 doses

Ingredientes

200 g Leite Condensado Magro NESTLÉ
200 g de queijo creme
1 limão
350 g de morangos

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|-----|
| Energia | 134,0 kcal | 7%* |
| Proteínas | 4,3 g | 9%* |
| Lípidos | 5,1 g | 7%* |
| Hidratos de Carbono | 17,2 g | 7%* |

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

Preparação

- 1 Tire a parte verde dos morangos e lave-os bem.
- 2 Numa tigela, triture o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ, o queijo, o sumo do limão e os morangos
- 3 Verta nas formas de gelado, coloque o pauzinho e leve a congelar