



Sobremesas Gelados

Gelado de Amêndoa

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

Ingredientes

100 g de amêndoa torrada
3 gemas de ovo
1 cálice de vinho madeira
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
2 embalagens de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 555,0 kcal | 28%* |
| Proteínas | 11,1 g | 22%* |
| Lípidos | 19,3 g | 28%* |
| Hidratos de Carbono | 51,5 g | 20%* |

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

Preparação

- 1 Triture as amêndoas e misture-as com o Leite Condensado NESTLÉ.
- 2 Misture também as gemas e o vinho da Madeira.
- 3 À parte, bata as natas LONGA VIDA até endurecerem e envolva-as no creme anterior.
- 4 Distribua o creme por copos de gelado individuais e leve ao congelador, até solidificar completamente.