



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

<b>Energia</b>	555,0 kcal	28%*
<b>Proteínas</b>	11,1 g	22%*
<b>Lípidos</b>	19,3 g	28%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.