



Sobremesas Gelados

## Gelado de Natas e SMARTIES

10 min.

Fácil

Económico

6 doses

### Ingredientes

500 ml de Natas LONGA VIDA  
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
1 pacote de SMARTIES

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	623,4 kcal	31%*
<b>Proteínas</b>	8,3 g	17%*
<b>Lípidos</b>	14,3 g	20%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	76,4 g	29%*

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

### Preparação

- 1 Bata as natas até obter ponto de chantilly (sem açúcar).
- 2 Adicione o leite condensado e bata muito bem com a batedeira, até obter um creme homogéneo.
- 3 Leve ao congelador.
- 4 Para o gelado ficar mais cremoso, retire do congelador passados cerca de 30 minutos e mexa, para que não cristalize.
- 5 Volte a colocar no congelador .
- 6 Repita a operação cerca de 3 vezes.
- 7 Quando servir, misture os SMARTIES utilizando-os como topping.