



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.