



Sobremesas Gelados

Gelado de Doce de Leite

🕒 15 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
2 embalagens de Natas LONGA VIDA
1 pacote de bolacha maria
raspas de chocolate q.b.

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 639,0 kcal | 32%* |
| Proteínas | 9,0 g | 18%* |
| Lípidos | 15,3 g | 22%* |
| Hidratos de Carbono | 84,5 g | 33%* |

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

Preparação

- 1 Bata as natas até obter ponto de chantilly, sem adicionar açúcar.
- 2 Junte o leite condensado cozido e misture.
- 3 Pique a bolacha maria e misture tudo ou, se preferir, coloque metade da mistura no recipiente, cubra com bolacha picada e adicione o resto da mistura.
- 4 Leve ao congelador.
- 5 Dica: Sirva decorado com as raspas de chocolate.