



Sobremesas Gelados

## Gelado de Morango com Leite Condensado

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Magro NESTLÉ  
1 medida (da lata) de leite  
6 gemas de ovo  
150 g de morangos  
250 ml de Natas LONGA VIDA

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	400,3 kcal	20%*
<b>Proteínas</b>	11,3 g	23%*
<b>Lípidos</b>	7,1 g	10%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	53,4 g	21%*

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

### Preparação

- 1 Leve ao lume o leite e deixe-o ferver.
- 2 Numa tigela misture o leite condensado com as gemas e mexa bem.
- 3 Junte o leite quente em fio, mexendo sempre.
- 4 Deite a mistura num tacho e leve a lume brando, sem parar de mexer.
- 5 Logo que comece a querer ferver, retire do lume e deixe arrefecer.
- 6 Lave os morangos, enxugue-os e retire-lhes o pé.
- 7 Reduza 100 g a puré e corte os restantes em pedaços pequenos.

**8** Junte ao creme frio, adicione as natas batidas em chantilly (sem açúcar) e misture bem.

**9** Deite na sorveteira e deixe bater seguindo as instruções do aparelho.

**10** Leve ao congelador até ao momento de servir.