

Receitas em vídeo | Sobremesas

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

Energia	400,3 kcal	20%*
Proteínas	11,3 g	23%*
Lípidos	7,1 g	10%*
Hidratos de Carbono	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.