



Receitas em vídeo Sobremesas

## Gelado de Morango com Leite Condensado

3 25 min.

Fácil

€ Económico

X 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

- Leve ao lume o leite e deixe-o ferver.
- Numa tigela misture o leite condensado com as gemas e mexa bem.
- 3 Junte o leite quente em fio, mexendo sempre.
- Deite a mistura num tacho e leve a lume brando, sem parar de mexer.
- Logo que comece a querer ferver, retire do lume e deixe arrefecer.
- Lave os morangos, enxugue-os e retire-lhes o pé.
- 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.