

Sobremesas Gelados

Gelado de Café

20 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
6 gemas de ovo
1 c. de sopa de licor de café
250 ml de Natas LONGA VIDA bem frias
9 g de NESCAFÉ Clássico, dissolvido em 2,5dl de água

Informação nutricional

Energia	396,8 kcal	20%*
Proteínas	8,3 g	17%*
Lípidos	11,4 g	16%*
Hidratos de Carbono	44,8 g	17%*

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

Preparação

1. Deita o leite condensado num tacho, junta-lhe as gemas, mexe, adiciona-lhe o café quente e o licor de café e leva a lume brando mexendo sempre.
2. Quando começar a ferver, retira do lume e mexa durante mais algum tempo.
3. Mistura-lhe as natas, mexe e deixa arrefecer completamente.
4. Deita a mistura na sorveteira, liga e deixa bater até o gelado ficar cremoso e solidificar.
5. Deita num recipiente, leva ao congelador até servir.
6. Serve em bolas decoradas com grãos de café.