



Sobremesas Gelados

Gelado de Baunilha

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

Ingredientes

2,5 dl de leite
1 c. de chá de essência de baunilha
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
6 gemas de ovo
250 ml de Natas LONGA VIDA bem frias

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 393,1 kcal | 20%* |
| Proteínas | 8,3 g | 17%* |
| Lípidos | 11,5 g | 16%* |
| Hidratos de Carbono | 44,2 g | 17%* |

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

Preparação

- 1 Leve o leite ao lume, deixe ferver, retire-o e junte-lhe a baunilha.
- 2 Deite num tacho o leite condensado e as gemas, misture bem e adicione-lhes o leite quente em fio, mexendo sempre; leve o tacho a lume brando sem parar de mexer.
- 3 Logo que comece a querer ferver, retire do lume e continue a mexer durante 1 minuto.
- 4 Junte-lhe as natas bem geladas, volte a mexer e deixe arrefecer.
- 5 Deite a mistura na sorveteira, ligue-a e deixe bater até o gelado solidificar.
- 6 Retire, deite num recipiente e leve ao congelador. Sirva em taça, decorado a gosto.
- 7 Nota: Se não tiver sorveteira leve o gelado ao congelador depois de frio. Quando solidificar deite-o na liquidificadora e bata. Volte a levar ao congelador e quando solidificar repita novamente a operação e volte a

levar ao congelador. Esta operação torna o gelado mais cremoso e substitui a sorveteira.