



Sobremesas Gelados

Crepes com Gelado de Frutos Silvestres

🕒 20 min.

👉 Fácil

👤 Económico

🍴 10 doses

Ingredientes

- 2 ovos
- 125 g de manteiga
- 125 g de farinha
- 3,5 dl de leite
- mix de frutos vermelhos (podem ser congelados)
- 100 g de morangos
- 50 g de framboesas
- 50 g de amoras
- 50 g de mirtilos
- 1 l de gelado (sabor a nata)

Informação nutricional

Energia	355,0 kcal	18%*
Proteínas	5,8 g	12%*
Lípidos	22,2 g	32%*
Hidratos de Carbono	33,2 g	13%*

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

Preparação

- 1 Preparação do gelado:
- 2 Triture os frutos vermelhos e envolva por completo no gelado de nata.
- 3 Leve ao congelador pelo menos 2 horas, triturando de 20 em 20 minutos para não ganhar cristais de gelo.
- 4 Preparação dos crepes:

5 Numa taça, bata energicamente, os ovos, a farinha, a manteiga derretida, o leite e a farinha.

6 Aqueça uma frigideira anti aderente com um pouco de óleo.

7 Faça crepes.

8 Sirva os crepes com o gelado.