



Sobremesas Gelados

## Gelado de Limão com Leite Condensado

5 min.

Fácil

Económico

12 doses

### Ingredientes

265 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
375 ml de sumo de limão  
folhas de menta para decorar q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	77,9 kcal	4%*
<b>Proteínas</b>	1,9 g	4%*
<b>Lípidos</b>	2,0 g	3%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	13,5 g	5%*

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

### Preparação

- 1 Bata o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ e o sumo de limão muito bem. Verta para uma taça e deixe no congelador durante a noite.
- 2 Com a ajuda de uma faca desenforme o gelado. Coloque-o num robot de cozinha e pique até obter a textura de gelado.
- 3 Distribua o gelado pelos recipientes e decore com folhas de menta. Quando fizer o sumo de limão, pode guardar as metades dos limões para usar posteriormente como recipientes.