

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

Energia	77,9 kcal	4%*
Proteínas	1,9 g	4%*
Lípidos	2,0 g	3%*
Hidratos de Carbono	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.