



Sobremesas Gelados

Sanduíche de Gelado de Baunilha e Leite Condensado

🕒 5 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

Ingredientes

- 275 g de leite condensado NESTLÉ
- 450 ml de natas LONGA VIDA
- 100 g (cerca de 20) de bolachas rectangulares (torradas)
- 1 colher de chá de extrato de baunilha

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 279,2 kcal | 14%* |
| Proteínas | 3,8 g | 8%* |
| Lípidos | 5,2 g | 7%* |
| Hidratos de Carbono | 32,8 g | 13%* |

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

Preparação

- 1 Bata o Leite Condensado NESTLÉ com as Natas LONGA VIDA e a baunilha.
- 2 Forra uma forma retangular com papel vegetal e coloque uma primeira camada de bolachas.
- 3 Verta a mistura de leite condensado e alise a superfície.
- 4 Coloque a segunda camada de bolachas, certificando-se de que ficam alinhadas com as de baixo
- 5 Congele durante pelo menos 3 horas e corte em porções para formar as sanduíches.