



Sobremesas

## Gelado de Mascarpone com Nozes

DICA CULINÁRIA: Sirva com xarope de ácer (maple syrup), mel ou molho de caramelo.

DICA NUTRICIONAL: Esta receita deve ser consumida ocasionalmente ou em ocasiões especiais.

25 min.

Fácil

Económico

10 doses

### Ingredientes

170 g de leite condensado  
300 ml de natas com 35% de gordura (frias)  
125 g de queijo mascarpone  
60 g de nozes-pecã  
25 g de açúcar (para caramelizar as nozes)

### Informação nutricional

|                     |          |     |
|---------------------|----------|-----|
| Energia             | 0,0 kcal | 0%* |
| Proteínas           | 0,0 g    | 0%* |
| Lípidos             | 0,0 g    | 0%* |
| Hidratos de Carbono | 0,0 g    | 0%* |

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

### Preparação

- 1 Caramelizar as nozes: Numa frigideira, aqueça o açúcar em lume médio até derreter e caramelizar. Adicione as nozes-pecã e envolva rapidamente para que fiquem bem cobertas. Transfira para uma folha de papel vegetal e deixe arrefecer completamente.
- 2 Triture metade das nozes caramelizadas. Misture com o leite condensado e o queijo mascarpone até obter um creme uniforme.
- 3 Bata as natas até formar picos suaves e envolva delicadamente na mistura anterior.
- 4 Adicione o restante das nozes caramelizadas picadas e misture.
- 5 Verta o preparado para um recipiente adequado para congelador, tape e leve ao congelador durante cerca de 4 a 5 horas, até estar completamente congelado.
- 6 Retire do congelador alguns minutos antes de servir.