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.