

Sobremesas

Magia gelada de pistáchio

5 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

200 g de leite condensado
300 ml de creme de leite fresco (frio)
50 g de creme de pistáchio 100%
1 pitada de cardamomo moído (opcional)

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. Misture o leite condensado com o creme de pistáchio e o cardamomo moído.
2. Incorpore o creme de leite batido em ponto de picos suaves, com movimentos envolventes.
3. Despeje num recipiente próprio para congelador, tape e leve ao congelador por cerca de 4 a 5 horas, até que esteja completamente congelado.
4. Deixe em temperatura ambiente por alguns minutos antes de servir.