



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.