

Sobremesas

Gelado de Tarte de Limão

DICA CULINÁRIA: Decore com suspiros.
DICA NUTRICIONAL: Esta receita deve ser consumida ocasionalmente ou em ocasiões especiais.

25 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

- 200 g de leite condensado (100 g para o lemon curd e 100 g para o gelado)
- 250 ml de natas para bater (frias)
- 2 gemas de ovo
- 1 limão (60 ml de sumo + raspa)
- 30 g de manteiga
- 40 g de bolachas de manteiga picadas

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. Prepare o lemon curd: num tacho, misture as 2 gemas com 100 g de leite condensado, o sumo e a raspa de limão. Leve ao lume muito brando, mexendo sempre, até engrossar (cerca de 5 a 8 minutos). Retire do lume, junte a manteiga e mexa até derreter completamente. Deixe arrefecer por completo.
2. Numa taça, misture os restantes 100 g de leite condensado com 120 g do lemon curd já frio.
3. Bata as natas até formar picos suaves e envolva delicadamente na mistura de limão até obter um creme homogéneo.
4. Adicione as bolachas picadas e verta o preparado para um recipiente adequado para congelador.
5. Tape e leve ao congelador durante cerca de 4 horas, até ficar bem firme.
6. Retire do congelador alguns minutos antes de servir e acompanhe com o lemon curd restante.