



Sobremesas

## Gelado Delírio de Biscoff

DICA CULINÁRIA: Sirva com biscoitos Lotus Biscoff triturados por cima.

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

🕒 5 min.

🔑 Fácil

💰 Económico

🍽️ 10 doses

### Ingredientes

- 150 g de leite condensado
- 400 ml de natas para bater (frias)
- 60 g de creme Lotus Biscoff

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	0,0 kcal	0%*
<b>Proteínas</b>	0,0 g	0%*
<b>Lípidos</b>	0,0 g	0%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	0,0 g	0%*

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

### Preparação

- 1 Bata as natas até formar picos suaves.
- 2 Misture o leite condensado com o creme Lotus até obter um creme uniforme.
- 3 Envolve cuidadosamente as natas batidas na mistura, com movimentos suaves.
- 4 Verta o preparado para um recipiente adequado para congelador.
- 5 Leve ao congelador durante 4 a 5 horas, até ficar completamente solidificado.
- 6 Retire do congelador alguns minutos antes de servir.