



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

## Fondue de Leite Condensado

🕒 10 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ  
100 ml de Leite Evaporado  
sal marinho (opcional) q.b.  
seleção de frutas cortadas: morangos, kiwi, abacaxi q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	182,6 kcal	9%*
<b>Proteínas</b>	4,1 g	8%*
<b>Lípidos</b>	4,4 g	6%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	31,6 g	12%*

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

### Preparação

- 1 Coloca o Leite Condensado Cozido NESTLÉ numa panela pequena e mistura até ficar homogéneo. Adiciona o leite evaporado aos poucos, mexendo até que tudo esteja bem incorporado e homogéneo.
- 2 Opcional: para realçar o sabor deste fondue, recomendamos adicionar uma boa pitada de sal marinho fino.
- 3 Aquece lentamente, mexendo sempre até quase ferver. Retira imediatamente e deita numa tigela pequena.
- 4 Corta as frutas em pedaços pequenos e coloca-as em espetos, serve-as junto com o fondue.