



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

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 182,6 kcal | 9%* |
| Proteínas | 4,1 g | 8%* |
| Lípidos | 4,4 g | 6%* |
| Hidratos de Carbono | 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.