



Sobremesas Gelados

## Gelado Crocante de Natas com Chocapic

🕒 30 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

400 ml de Natas LONGA VIDA

1 Lata de Leite Condensado NESTLÉ

150 g de Cereais Chocapic

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	513,3 kcal	26%*
<b>Proteínas</b>	8,3 g	17%*
<b>Lípidos</b>	8,6 g	12%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	68,7 g	26%*

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

### Preparação

- 1 Tritura grosseiramente os Chocapic.
- 2 Bate as natas e assim que cresçam junta o leite condensado enquanto continuas a bater.
- 3 Junta ao creme obtido metade dos Chocapic triturados e coloca num molde de gelado (individuais).
- 4 Deixa repousar no congelador durante 8 horas.
- 5 Depois de congelados, cobre os gelados com os restantes Chocapic triturados e estarão prontos para comer.