

Receitas em vídeo | Sobremesas

# Gelatina de Leite Condensado e Frutos Vermelhos

10 min. | Fácil | Económico | 10 doses

## Ingredientes

- 2 saquetas de gelatina de morango
- 1 Lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 200 ml de leite
- 200 ml de Nata Longa Vida
- 300 ml de água quente
- 300 g de frutos vermelhos

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 215,2 kcal | 11%* |
| **Proteínas** | 4,5 g | 9%* |
| **Lípidos** | 4,3 g | 6%* |
| **Hidratos de Carbono** | 28,7 g | 11%* |

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

## Preparação

1. Mistura a gelatina de morango na água quente e mexe até dissolver.
2. Num liquidificador coloca o leite, as natas, o leite condensado e a gelatina e bate durante 2-3 minutos.
3. Verte sobre uma forma previamente untada com óleo vegetal e leva ao frigorífico cerca de 4 horas até solidificar.
4. Desenforma e decora com os frutos vermelhos.
5. Dica: Para ajudar a desenformar podes separar as laterais da gelatina da forma com os dedos ou com a ajuda de uma faca. Ou coloca a forma sobre uma taça funda com água morna por poucos segundos antes de desenformar.