Sobremesas Gelados

Gelado de Natas e SMARTIES

10 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

500 ml de Natas LONGA VIDA

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

1 pacote de SMARTIES

Informação nutricional

Energia	623,4 kcal	31%*
Proteínas	8,3 g	17%*
Lípidos	14,3 g	20%*
Hidratos de Carbono	76,4 g	29%*

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

Preparação

1. Bata as natas até obter ponto de chantilly (sem açúcar).
2. Adicione o leite condensado e bata muito bem com a batedeira, até obter um creme homogéneo.
3. Leve ao congelador.
4. Para o gelado ficar mais cremoso, retire do congelador passados cerca de 30 minutos e mexa, para que não cristalize.
5. Volte a colocar no congelador .
6. Repita a operação cerca de 3 vezes.
7. Quando servir, misture os SMARTIES utilizando-os como topping.