



Sobremesas Gelados

## Gelado de Café

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 6 gemas de ovo
- 1 c. de sopa de licor de café
- 250 ml de Natas LONGA VIDA bem frias
- 9 g de NESCAFÉ Clássico, dissolvido em 2,5dl de água

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	396,8 kcal	20%*
<b>Proteínas</b>	8,3 g	17%*
<b>Lípidos</b>	11,4 g	16%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	44,8 g	17%*

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

### Preparação

- 1 Deita o leite condensado num tacho, junta-lhe as gemas, mexe, adiciona-lhe o café quente e o licor de café e leva a lume brando mexendo sempre.
- 2 Quando começar a ferver, retira do lume e mexa durante mais algum tempo.
- 3 Mistura-lhe as natas, mexe e deixa arrefecer completamente.
- 4 Deita a mistura na sorveteira, liga e deixa bater até o gelado ficar cremoso e solidificar.
- 5 Deita num recipiente, leva ao congelador até servir.
- 6 Serve em bolas decoradas com grãos de café.