Sobremesas Gelados

Gelado de Baunilha

25 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

2,5 dl de leite

1 c. de chá de essência de baunilha

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

6 gemas de ovo

250 ml de Natas LONGA VIDA bem frias

Informação nutricional

Energia	393,1 kcal	20%*
Proteínas	8,3 g	17%*
Lípidos	11,5 g	16%*
Hidratos de Carbono	44,2 g	17%*

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

Preparação

1. Leve o leite ao lume, deixe ferver, retire-o e junte-lhe a baunilha.
2. Deite num tacho o leite condensado e as gemas, misture bem e adicione-lhes o leite quente em fio, mexendo sempre; leve o tacho a lume brando sem parar de mexer.
3. Logo que comece a querer ferver, retire do lume e continue a mexer durante 1 minuto.
4. Junte-lhe as natas bem geladas, volte a mexer e deixe arrefecer.
5. Deite a mistura na sorveteira, ligue-a e deixe bater até o gelado solidificar.
6. Retire, deite num recipiente e leve ao congelador. Sirva em taça, decorado a gosto.
7. Nota: Se não tiver sorveteira leve o gelado ao congelador depois de frio. Quando solidificar deite-o na liquidificadora e bata. Volte a levar ao congelador e quando solidificar repita novamente a operação e volte a

levar ao congelador. Esta operação torna o gelado mais cremoso e substitui a sorveteira.