

GELADO DE NATA COM MORANGOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 15 MINUTOS + 5 HORAS

500 ml de natas
1 lata de leite condensado
200g de bolacha maria ralada
3 colheres de sopa de açúcar
500g de morangos



PREPARAÇÃO

1. Bata as natas até ficarem fofas e volumosas. Junte o leite condensado e bata até ficar tudo bem misturado.
2. Numa forma tipo bolo inglês, coloque camadas alternadas de creme e de bolacha maria ralada. Leve ao congelador até congelar.
3. Junte o açúcar aos morangos e triture tudo até ficar puré.
4. Na hora de servir, mergulhe a forma alguns segundos em água quente e desenforme para uma travessa.
5. Regue o gelado com o puré de morangos, ou corte o gelado em fatias e cubra com o puré individualmente, caso não queira utilizar o gelado todo de uma vez.

Custo: 4.50 € ; Custo por pessoa: 0.56 €

<http://www.saborintenso.com/f23/gelado-nata-morangos-6390/>

www.saborintenso.com