

GELADO DE LEITE CONDENSADO E AMÊNDOA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

400 ml de natas para bater
1 lata de leite condensado cozido com 397g
20g de manteiga amolecida
100g de amêndoa moída
80g de amêndoa laminada
4 gemas de ovo mexidas com um garfo



Tempo de preparação: 30 minutos + 12 horas
Custo: 5.00 € | Custo por pessoa: 0.50 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/gelado-leite-condensado-amendoa-40609/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, coloque o leite condensado e a manteiga.
Bata um pouco com a batedeira.
Quando tudo estiver bem misturado, adicione as gemas.
Bata durante alguns minutos até que o creme comece a ganhar bolhinhas.
 2. Bata as natas até que fiquem bem consistentes.
Ao leite condensado misture a amêndoa moída e por fim, envolva muito bem com as natas.
Espalhe o creme numa forma de bolo inglês.
Caso queira desenformar, passe previamente a forma por água fria.
Guarde no congelador até que fique bem congelado.
 3. Entretanto, coloque a amêndoa laminada num prato ou numa travessa de ir ao forno.
Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C e deixe tostar aproximadamente 10 minutos.
Quando a amêndoa estiver loirinha, retire e deixe arrefecer.
Sirva o gelado em bolas ou cortado em fatias.
Decore com a amêndoa laminada e se quiser, com caramelo líquido e chantilly.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com