

Click to verify



Gelado de nata e leite condensado

O leite condensado é um ingrediente doce e muito versátil, fazendo sobremesas deliciosas. Ao fazer um gelado à base de leite condensado e natas, o resultado será um doce cremoso e envolvente, sem quaisquer vestígios de gelo. A baunilha dá um aroma e sabor inconfundíveis a este gelado, cuja suavidade é contrastada com o crocante das bolachas. Uma sobremesa soberba e deliciosamente irresistível!...
Ingredientes: 1 lata de leite condensado 1 pitada de baunilha em pó 100 g de corintos 500 g de natas p/ bater bolachas trituradas q.b.
Confeção: Coloque o leite condensado no frigorífico, cerca de 12 horas, passando-o depois da lata para uma taça gelada. Bata até obter um preparado espumoso. Acrescente as natas geladas, previamente batidas com a baunilha, e reserve no congelador cerca de 1 hora. Bata mais um pouco e misture os corintos. Leve novamente ao congelador e deixe solidificar de um dia para o outro. Sirva o gelado em taças com a fundo forrado com a bolacha triturada. Se gostam de leite condensado cozido e de gelado, este é para vocês.
Custo estimado: 2.98Euro\$ (0.74€/porção)
Para receber o Menu do Dia do Petitchef deverá introduzir o seu email.
Bater as natas até ganharem consistênciaJuntar o leite condensado cozido, continuar a bater para misturar bem.Congelar e ir batendo cada 1 a 2 horas (para quem não tem máquina de fazer gelados) até a mistura ficar firme.
Glicídios: 32.1g
Gord total: 56.9g
Gord.sat.: 40.2g
Proteínas: 7.4g
Fibras: 0g
Açúcar: 32.1g
ProPoints: 19
SmartPoints: 34
SSaboresasCores
Falar com o autor da receita
Fez esta receita?
Compartilhe
Salvar nas minhas receitas
Fez esta receita?
Compartilhe
Comunicar um erro na receita
+ Petitchef oferece a possibilidade de planejar seu menu por dia ou por semana. Com apenas 2 ingredientes que você provavelmente tem em casa, você é capaz de fazer um gelado/sorvete simples, rápido e delicioso.
Custo estimado: 2.88Euro\$ (0.36€/porção)
Para receber o Menu do Dia do Petitchef deverá introduzir o seu email.
No batedor, bata a nata/creme de leite líquido até ficar consistente e firme.Misture o leite condensado delicadamente, tentando não esmagar o creme. Congele por pelo menos 4 horas.**Antes de servir, deixe uns 20 minutos na geladeira.** Isso vai ajudar a "descongelar". Seu gelado está pronto.
Variações: Você ainda pode juntar a baunilha ao creme, ou ainda de gotas de chocolate, nozes, frutas secas, etc...
Glicídios: 18.8g
Gord total: 18.8g
Gord.sat.: 13.2g
Proteínas: 3.5g
Fibras: 0g
Açúcar: 18.8g
ProPoints: 7
SmartPoints: 13
PetitChef
PT
Falar com o autor da receita
Pode mas sugiro por exemplo, colocar cobertura de chocolate, caramelo, coulis de morango, entre outros. Tudo isso vai dar ainda mais sabor ao sorvete. Espero ter ajudado. Um grande abraço.Olá. É melhor perguntar ao seu médico. Um grande abraço.Olá. Não é cozido. Basta abrir a lata (ou pacote). Um grande abraço.
Fez esta receita?
Compartilhe
Salvar nas minhas receitas
Fez esta receita?
Compartilhe
Comunicar um erro na receita
+ Petitchef oferece a possibilidade de planejar seu menu por dia ou por semana. Vamos aproveitar o que resta do verão, antes que o Outono nos lembre que já chegou? E quando falo em verão, falo em gelados, está claro! Gelados uma das minhas grandes paixões...! Não digam a ninguém, mas o inverno não me afasta desta paixão. Adoro comer um gelado ao lado da lareira, bem quentinha! :D**Gelado de Natas e Leite Condensado****Ingredientes:**400 ml de Natas para bater1 Lata de leite condensado1 Pacote de bolacha maria e/ou 2 pacotes de argolinhas de chocolate, tipo filipinos (eu prefiro as argolas de chocolate)Preparação:Triturar as bolachas. Pode usar os dois tipos de bolachas misturadas, ou só um tipo. Eu prefiro picadas grosseiramente, mas o Mulo prefere picadas quase pó, por isso, piqueum ao vosso gosto.Bater as natas e após estas crescerem juntar o leite condensado à medida que continuam a bater.Juntar as bolachas picadas ao creme, e colocar numa taça ou embalagem que possa ir ao congelador. Está pronto a servir ao fim de umas 8h horas como gelado, e ao fim de 4 h como sobremesa gelada.**Nota:** Gosto de guardar as embalagens de gelado (tipo Côte d’Or) , para utilizar nestas situações.
Gelado de Natas e Leite Condensado**Ingredientes:**Uma lata de leite condensado2 pacotes de natas5 claras em casteloraspa de um limãoBater as natas. Juntar o leite condensado e a raspa de limão. Envolver as claras batidas em castelo.Polvilhar uma taça com bolacha tipo Maria ralada e colocar o gelado.Vai ao congelador umas horasQuando servir polvilhar com bolacha ralada.Pode servir com doce de morango ou framboesa.Molho de morango:200g de morangos150g de açúcarLave, arranje e triture os morangos. Junte o açúcar e leve ao lume até ficar em fio, mexendo continuamente. Deixe arrefecer e sirva com o gelado.**Nota:** as claras podem ser congeladas, quando sobram de outra receita. publicado por receitasdaodete às 16:13
Ingredientes: 2 pacotes de nata bem frias (de preferência da Longa Vida, que dão um sabor diferente) 1 lata de leite condensado cozido 2 gemas
Bater muito bem as natas até ficarem duras. Adicionar as gemas e o leite condensado. Bater em velocidade média mais 2 minutos e deitar num recipiente com tampa. Levar ao congelador de um dia para o outro. Como é um gelado doce, costume servir acompanhado de frutos ácidos, como pêssegos ou frutos silvestres.
Fonte:nomundodeluisa.blogspot.pt
Veja também a receita
Gelado de Banana
Artigos Relacionados
Gelado de leite condensado
1 lata de leite condensado cozido
500 g de leite
200 g de natas frescas
6 gemas
Deite o leite condensado cozido no copo do robot, junte as gemas e o leite e programe a 100°C, durante 10 minutos, na velocidade 3 (velocidade 4 na Mycook). Coloque em cuvetes e leve ao congelador até ficar congelado. Antes de servir, deite metade dos cubos de gelado e metade das natas para o copo do robot e ligue progressivamente desde a velocidade 3 até à velocidade 9, durante 1 minuto ou até que fique cremoso. Passe com a espátula de vez em quando e depois repita a operação com o resto dos cubos de gelado e das natas. Deite em tacinhas e sirva decorado a gosto, por exemplo com rolinhos de biscoito e frutos vermelhos, como vê na foto.
Nota do Chefe
- Misture metade dos cubos com metade das natas de cada vez, como indicado, para que o robot envolva bem os ingredientes e fique um gelado cremoso. Prepare-se para se deliciar com uma receita de gelado de natas e leite condensado que vai transformar qualquer dia comum em uma experiência deliciosa. Este gelado cremoso e irresistível combina a suavidade das natas com a doçura do leite condensado, criando uma sobremesa perfeita para os dias quentes ou para qualquer ocasião especial. Neste artigo, você aprenderá passo a passo como fazer essa iguaria que certamente conquistará o paladar de todos. Venha descobrir o segredo para um gelado caseiro que é sinónimo de frescor e sabor!
Misture 400ml de natas com 1 lata de leite condensado. Bata até ficar cremoso, coloque no congelador por 4 horas e sirva. Quais são os ingredientes necessários para fazer a receita de gelado de natas e leite condensado? Para preparar um delicioso gelado de natas e leite condensado, você vai precisar de apenas alguns ingredientes simples e acessíveis. Comece com 500 ml de natas para bater, que garantem uma textura cremosa e suave. Em seguida, adicione uma lata de leite condensado, que traz a receita de gelado de natas e um sabor irresistível. Para realçar o gosto, inclua uma colher de chá de essência de baunilha. Por fim, não esqueça de uma pitada de sal, que ajuda a equilibrar os sabores. Com esses ingredientes, você estará pronto para criar uma sobremesa que certamente fará sucesso! Como posso garantir que o gelado de natas e leite condensado fique cremoso e não cristalice? Para garantir que o gelado de natas e leite condensado fique cremoso e não cristalice, o primeiro passo é escolher ingredientes de alta qualidade. Utilize natas com um teor de gordura elevado, pois isso contribui para uma textura mais rica e cremosa. O leite condensado, por sua vez, já contém açúcar, que ajuda a interferir na formação de cristais de gelo, tornando-se um aliado importante na receita. Além disso, evite usar leite desnatado, pois a gordura é fundamental para a cremosidade.
 Receita Prática de Mexilhão Refogado
Outro fator importante é a mistura e o resfriamento. Após combinar os ingredientes, é essencial misturá-los bem para garantir que o açúcar se dissolva completamente. Uma dica é aquecer suavemente a mistura antes de levar ao congelador, pois isso ajuda a dissolver o açúcar e a incorporar ar, resultando em um gelado mais leve. Após misturar, coloque a mistura no congelador, mas lembre-se de mexê-la a cada 30 minutos nas primeiras horas. Essa ação ajuda a quebrar os cristais de gelo que se formam, criando uma textura mais suave. Por fim, considere adicionar ingredientes que aumentem a cremosidade, como gemas de ovo ou um pouco de álcool, que também impede a cristalização. O álcool não congela, o que ajuda a manter a textura macia do gelado. Ao seguir essas dicas, você conseguirá um gelado de natas e leite condensado irresistivelmente cremoso e livre de cristais, perfeito para desfrutar em qualquer ocasião. É possível adicionar sabores ou ingredientes extras à receita de gelado de natas e leite condensado? Sim, é totalmente possível adicionar sabores ou ingredientes extras à receita de gelado de natas e leite condensado para criar combinações deliciosas e personalizadas. Frutas frescas, como morangos ou mangas, podem ser misturadas para dar um toque frutado, enquanto ingredientes como chocolate em pedaços ou nozes adicionam textura e riqueza ao gelado. Além disso, especiarias como baunilha ou canela podem intensificar o sabor, proporcionando uma experiência única a cada colherada. Outra opção interessante é incorporar xaropes ou compotas, que não só mudam o sabor, mas também conferem um visual atraente ao gelado. Experimentar com café ou chá, como matcha, também é uma maneira criativa de diversificar o gosto do gelado. Com um pouco de imaginação, é possível transformar a receita básica em uma verdadeira explosão de sabores, perfeita para agradar a todos os paladares.
Sabor Cremoso em Cada Colher
Descubra a verdadeira experiência do sabor cremoso em cada colher, onde a suavidade se encontra com a riqueza dos ingredientes selecionados. Cada porção é uma viagem sensorial que combina texturas e aromas, proporcionando um deleite irresistível. Seja em sobremesas ou pratos principais, a cremosidade transforma cada refeição em um momento especial, despertando memórias e criando novas histórias à mesa.
Deixe-se levar por essa explosão de sabores que encanta o paladar e aquece o coração, tornando cada refeição uma celebração única.
Conversão de 5 dl para ml: Guia Prático
O Segredo do Gelado Perfeito
O segredo do gelado perfeito reside na harmonia entre ingredientes frescos e a técnica de preparo. Utilizar frutas da estação, laticínios de qualidade e açúcar na medida certa garante um sabor intenso e uma textura cremosa. Além disso, o tempo de churning, ou maturação, é fundamental: batendo a mistura por tempo suficiente, incorporamos ar, que confere leveza ao gelado. A temperatura de congelamento também deve ser ideal, pois um congelamento lento resulta em cristais menores, proporcionando uma experiência mais suave ao paladar. Outro aspecto importante é a paciência durante o processo de maturação. Permitir que o gelado descanse na geladeira antes de ser servido realça os sabores e melhora a consistência. Ao seguir essas etapas com cuidado e atenção, qualquer amante de sobremesas pode criar o gelado dos sonhos em casa. Experimente combinações inesperadas e descubra o prazer de criar sua própria receita, transformando momentos simples em experiências deliciosas e memoráveis.
Refrescância e Doçura em Casa
O calor do verão traz consigo a necessidade de refrescância, e nada melhor do que criar um ambiente leve e acolhedor em casa. Para isso, invista em plantas naturais, que além de purificarem o ar, trazem vida e cor aos espaços. A escolha de cortinas leves e de tons claros também ajuda a maximizar a entrada de luz natural, criando uma atmosfera arejada e convidativa. A doçura do lar pode ser alcançada com pequenos detalhes que aquecem o coração. A utilização de almofadas e mantas em cores suaves e texturas agradáveis proporciona conforto e aconchego. Além disso, a decoração com quadros e fotografias que relembram a memórias afetivas traz uma sensação de bem-estar e pertencimento, transformando cada canto em um refúgio especial. Delicias de Broinhas de Todos os Santos: Tradição e SaborPara completar a experiência sensorial, experimente preparar bebidas refrescantes e saudáveis, como sucos naturais ou chás gelados. O aroma de ervas frescas e frutas combina perfeitamente com a leveza do ambiente, criando um espaço que não só refresca, mas também adoça os momentos em família. Assim, sua casa se torna um verdadeiro lar, onde o frescor e a doçura se entrelaçam harmoniosamente. A receita de gelado de natas e leite condensado é a escolha perfeita para quem busca um sabor cremoso e irresistível em dias quentes. Com ingredientes simples e um preparo fácil, este gelado promete encantar a todos, tornando qualquer momento mais especial. Experimente e descubra o prazer de saborear uma deliciosa sobremesa caseira que certamente se tornará a favorita da sua família.
Posted in
Receitas de Gelados e Semifrios
Tagged
argolinhas de chocolate, bolacha maria, leite condensado, natas para bater
Alimentação
Receitas, Dicas e Tendências
gastroinômicas
Garrafeira
Vinhos, Bebidas e Harmonizações
Casa
Decoração, Organização e DIY
Família
Maternidade, Bebés e Vida
Familiar
Beleza
Dicas de Skincare, Haircare e Maquiagem
Animais
Cuidados, Alimentação e Bem-Estar
dos Pets