

## **GELADO DE CAPUCHINO**

### **INGREDIENTES**

1 EMBALAGEM DE GELATINA EM PÓ BRANCA SEM SABOR (12G)

½ XÍCARA (CHÁ) DE ÁGUA PARA DISSOLVER A GELATINA

2 GEMAS

5 COLHERES (SOPA) DE **CAPPUCCINO MAGRO LIGHT SABOR TRADICIONAL**

1 XÍCARA (CHÁ) DE LEITE DESNATADO

1 RECEITA DE LEITE CONDENSADO DIET

### **MODO DE PREPARO**

PREPARE O LEITE CONDENSADO SEGUNDO AS INSTRUÇÕES DA EMBALAGEM E RESERVE.

HIDRATE A GELA COM ÁGUA E DISSOLVA-A EM BANHO-MARIA. NO LIQUIDIFICADOR JUNTE AS GEMAS, O CAPPUCCINO, O LEITE DESNATADO E O LEITE CONDENSADO, BATA BEM, LEVE AO FOGO BAIXO E COZINHE POR 5 MINUTOS, SEM PARAR DE MEXER. DESLIGUE O FOGO E ACRESCENTE A GELATINA DISSOLVIDA, MISTURE, COLOQUE EM UMA REFROTÁRIO PEQUENO E LEVE PARA GELAR.

**RENDIMENTO:** 19 PORÇÕES DE 40G

### **INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS POR PORÇÃO:**

CALORIAS: 56,8KCAL

CARBOIDRATOS: 7G

PROTEÍNAS: 4,4G

LIPÍDEOS: 1,3G

*Fonte: ANAD*