

# SEMIFRIO DE MARACUJÁ



## INGREDIENTES

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 400 ML DE NATAS
- 2 PACOTES DE GELATINAS DE ANANÁS
- 200ML DE ÁGUA A FERVER
- 565 G DE POLPA DE MARACUJÁ

## CONFEÇÃO

1. Na taça coloque o acessório misturador e as natas. Programe velocidade 7 durante 3 minutos, até ficarem fofas. Retire as natas da taça.

---
2. À parte ferva a água e adicione as gelatinas.

---
3. Coloque na taça o acessório misturar/triturar, deite o leite condensado e a polpa de maracujá. Programe velocidade 7 durante 2 minutos.

---
4. Verifique se a gelatina já arrefeceu. Retire a tampa de vapor, programe velocidade 5 durante 2 minutos e adicione a gelatina aos poucos.

---
5. Junte as natas e programe velocidade 3 durante 1 minuto. Por fim, deverá certificar-se que ficou bem envolvido, utilizando a espátula. Vai ao frigorífico durante 6 horas. Bom apetite.

---