

GELADO DE NATA



INGREDIENTES

- 0,5 LT. LEITE
- 1 PACOTE DE NATAS (200 ML)
- 60 GRS LEITE EM PÓ
- 100 GRS AÇUCAR

CONFEÇÃO

1. Acessório batedor. Juntar todos os ingredientes e programar velocidade 5 durante 3 minutos.

2. Colocar em caixas pequenas com tampa e levar ao congelador. Pode ser em uma caixa só, mas demora mais tempo a congelar. Quando estiver quase congelado, colocar novamente na taça e bater com acessório amassar/triturar na velocidade 12 durante 2 minutos (ou até ficar cremoso).

3. Guardar novamente no congelador em uma caixa (ou várias) com tampa para evitar ganhar gelo.

4. Retirar do congelador um pouco antes de servir.
