

# GELADO DE RICOTTA



## CONFEÇÃO

1. Coloque o queijo ricotta, o sumo de limão, as natas e o açúcar em pó na taça de preparação e misture na velocidade 6 durante 1 min. Deite a preparação em covetes para gelo e coloque no congelador durante 6 horas.
2. Quando os cubos de gelo estiverem rijos, desenforme 300 g e coloque-os na taça bem fria com a lâmina para amassar/triturar. Utilize a função Pulse durante 1 min. 30 seg. Raspe as laterais da taça e a tampa, junte as claras e misture na velocidade 12 durante 30 seg.
3. Consuma de imediato o gelado.

## INGREDIENTES

- 400 G QUEIJO RICOTTA
- 10 CL SUMO DE LIMÃO
- 25 CL NATAS
- 75 G AÇÚCAR EM PÓ
- 1 CLARA DE OVO