

GELADO TIPO MC FLURRY



CONFEÇÃO

1. Num recipiente dissolve-se a maizena em um pouco de leite.

2. Na taça com o acessório batedor, colocar a maizena com o restante do leite, açúcar em pó, manteiga e a baunilha e, em seguida, iniciar o programa Sobremesa 100 ° C durante 10 minutos.

3. Deixe esfriar e reserve no frigorífico pelo menos 1 hora.

4. Em seguida, coloque as claras e o açúcar em pó, e monte as claras em castelo velocidade de 8 por 8 minutos. Atenção 15 segundos antes do final misture o creme frio que reservou no frigorífico.

5. Caso queira juntar pedaços de chocolate, amendoim moído, caramelo, Smarties, Kit-kat ao creme basta picar antes o ingrediente que escolheu e misturar à velocidade 4 durante 1 minuto

6. Verter o creme em um recipiente hermético se for congelar ou em pequenas taças fechadas se for para manter no frigorífico. Se você não comer durante o dia, colocá-lo no congelador.

7. Este gelado pode ser decorado com raspas de chocolate, amendoim moído, caramelo, Smarties, Kit-kat....

8. Dica: este tipo de gelado Mc Flurry é melhor quando não está, completamente, congelado. Se você tirá-lo do congelador e coloque-o na taça com o acessório batedor e misture até um creme liso. Distribua por pequenas taças e desfrute do momento.

9. Receita inspirada de:
<http://www.companionetmoi.com/recettes/desserts/creme-glace-e-comme-chez-mac-donald.html>

INGREDIENTES

- • 30 GR DE MAÏZENA
- • 500 ML DE LEITE MEIO GORDO
- • 100 G DE AÇÚCAR
- • 30 G DE MANTEIGA
- • 1 COLHER DE CAFÉ DE EXTRACTO DE BAUNILHA
- • 4 CLARAS
- • 40 G DE AÇÚCAR EM PÒ
- • RASPAS DE CHOCOLATE, AMENDOIM MOÍDO, CAMELO, SMARTIES, KIT-KAT Q.B.