

GELADO DE FRUTOS VERMELHOS



CONFEÇÃO

1. Deite o açúcar na taça do robot com a lâmina para amassar/triturar, junte os frutos vermelhos congelados e as natas e programe durante 2 minutos na velocidade 10. Leve a taça ao congelador durante 20 minutos.
2. Encaixe novamente a taça no robot e dê uns toques no turbo até que fique novamente cremoso.
3. Deite para taças e sirva decorado a gosto e com rolinhos de biscoito, como vê na foto.

INGREDIENTES

- 450 G DE FRUTOS VERMELHOS CONGELADOS
- 150 G DE AÇÚCAR
- 200 ML DE NATAS
- ROLINHOS DE BISCOITO Q.B.