

# GELADO DE BAUNILHA



## CONFEÇÃO

1. Ponha as folhas de gelatina a demolhar em água fria. Coloque as gemas na taça do robot com o acessório misturador, junte o leite, o açúcar, a farinha maisena e a essência de baunilha e programe a 100°C, durante 10 minutos, na velocidade 7. Adicione as folhas de gelatina escorridas, mexa bem com a espátula para derreterem e verta para uma tigela.
2. Lave e limpe muito bem a taça, deixe-a arrefecer e coloque o acessório batedor. Deite as natas bem frias e seleccione a velocidade 7 durante aproximadamente 3 minutos, verificando sempre a consistência até que fiquem cremosas. Adicione à tigela com a mistura anterior, envolva, verta para um tabuleiro e leve ao congelador, mexendo de vez em quando com um garfo durante a primeira hora para não criar gelo. Depois deixe congelar.
3. Depois retire bolinhas do gelado, deite-as para taças e sirva decorado com palitos ou cones de baunilha e polvilhado com chocolate granulado.

## INGREDIENTES

- 500 ML DE NATAS BEM FRIAS (33% DE MATÉRIA GORDA)
- 300 ML DE LEITE
- 200 G DE AÇÚCAR
- 20 G DE FARINHA MAISENA
- 20 ML DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- 3 GEMAS
- 3 FOLHAS DE GELATINA
- PALITOS OU CONES DE BAUNILHA PARA DECORAR
- CHOCOLATE GRANULADO PARA POLVILHAR