

# "DANONINHOS" DE MORANGO



## INGREDIENTES

- 500 ML LEITE MEIO GORDO
- 1 PACOTE DE GELATINA DE MORANGO
- 1 PACOTE DE NATAS
- 100 GR DE AÇÚCAR (PARA QUEM NÃO GOSTA MTO DOCE PODE POR MENOS AÇÚCAR. UNS 80GR)
- 200GR DE QUEIJO PARA BARRAR (TIPO PHILADELPHIA)

## CONFEÇÃO

1. Lâmina ultrablade

---
2. Pulverizar a gelatina de morango programando velocidade 12 por 30 segundos.

---
3. Deitar na taça 250 ml de leite e programar velocidade 6 por 20 segundos.

---
4. Programe velocidade 4 , 60° por 6 minutos.

---
5. Adicionar por esta ordem queijo / natas / açúcar e programar velocidade 6 por 15 segundos e de seguida adicionar os restantes 250 ml de leite e programar velocidade 12 por 10 segundos.

---
6. Deitar este preparado para os copinhos e levar ao frigorífico durante 4 horas pelo menos.

---
7. Receita Rita Ferreira. Foto Dona Bimby

---