

GELADO DE MORANGO



INGREDIENTES

- 500GR DE MORANGOS CONGELADOS (PARTIDOS EM PEDAÇOS PEQUENOS)
- 4 COLHERES DE SOPA BEM CHEIAS DE AÇÚCAR
- 2 PACOTES DE NATAS

CONFEÇÃO

1. Colocar com a lâmina de amassar/triturar, o açúcar e as natas com a vel 11 durante 1 mn.

2. Juntar os morangos com a vel 11 durante 2mn.

3. Colocar num recipiente e levar ao congelador pelo menos 12horas.

4. Dica1: As frutas para gelado sevem ser previamente congeladas mas partidas em pedaços pequenos e que fiquem separados para não criar bloco, que pode danificar a máquina.

5. Dica2: Pode juntar-se 1 colher de leite em pó que evita que se criem os cristais de gelo no gelado.
