

GELADO DE KIWI



INGREDIENTES

- 8 KIWIS CONGELADOS (CORTADOS EM PEDAÇOS PEQUENOS)
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO MAGRO
- 1 PACOTE DE NATAS
- SUMO DE 1/2 LIMÃO

CONFEÇÃO

1. Colocar com a lâmina de amassar/triturar, o leite condensado, as natas, o sumo de limão e os kiwis com a vel 11 durante 3:30.

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

3. 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.

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