

# GELADO DE BANANA STRACCIATELLA



## CONFEÇÃO

1. Colocar 1/2 tablete de chocolate, com o acessório de amassar/triturar a vel 12 durante 10 seg. Puxar com a espátula para baixo e voltar a repetir na mesma velocidade até que o chocolate fique bem partido, sem ficar em pó. Repetir até ficar no ponto. Pode colocar o cesto de vapor para reduzir o espaço para que o chocolate não se disperse.
2. Juntar os iogurtes, o açúcar e as bananas com a vel 11 durante 2 min
3. Colocar no congelador durante 4 horas e voltar a triturar/amassar com a vel 12 durante 2 min
4. Derreter 1/2 tablete de chocolate e colocar por cima do gelado e colocar no congelador pelo menos 12 horas
5. Dica 1: As rodela de banana devem ser colocadas a congelar separadamente para não criar bloco, que poderia danificar a máquina
6. Dica 2: Pode juntar-se 1 colher de sopa de leite em pó para evitar a criação de cristais de gelo no gelado.

## INGREDIENTES

- 5 BANANAS MÉDIAS CORTADAS EM RODELAS E CONGELADAS
- 2 IOGURTES GREGOS NATURAIS SEM AÇÚCAR
- 1 COLHER DE SOPA DE AÇÚCAR AMARELO OU MASCAVADO
- 1 TABLETE DE CHOCOLATE CULINÁRIO