

# GELADO DA LATINHA



## CONFEÇÃO

1. Começar por bater as gemas com um garfo. Colocar o acessório batedor. Colocar o leite condensado, o leite e as gemas e programar velocidade 6 por 1 minuto.

---
2. Programar velocidade 4, 90°C por 12 minutos . Caso não engrosse, programar a mesma velocidade a 100°C por 3 minutos.

---
3. Se virem que talhou , é só colocar a lâmina amassar/triturar, velocidade 12 por uns 40 segundos ou até verem que ficou homogéneo.

---
4. Receita de Luisa Amaro

---

## INGREDIENTES

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 1 LATA DE LEITE (USAR A LATA VAZIA DO LEITE CONDENSADO COMO MEDIDA)
- 4 GEMAS
- BAUNILHA (OPCIONAL)