

COPINHOS DE MORANGO



CONFEÇÃO

1. Coloque a gelatina no copo da C. Companion, e com a lâmina ultrablade pulverizar a gelatina de morango, Vel.12/ 30 seg.
2. Deite na taça 250ml de leite e programe Vel.6/20 seg.
3. Depois programe Vel 4/ 60°C/ 6 min.
4. Adicione por esta ordem queijo / açúcar e programe Vel. 6/15 seg. e de seguida adicione os restantes 250ml de leite e programe Vel. 12/10 seg. Finalmente verta este preparado para os copinhos e leve ao frigorífico durante 4 horas.

INGREDIENTES

- 500ML DE LEITE MEIO-GORDO
- 1 PACOTE DE GELATINA DE MORANGO
- 80G DE AÇÚCAR BRANCO
- 250G DE QUEIJO PHILADELPHIA