

GELADO DE MIRTILOS



CONFEÇÃO

1. Colocar os mirtilos, o queijo e o açúcar na taça da cuisine companion, com a lâmina de triturar/amassar e programar na velocidade 12 por 1 minuto. No final do tempo, juntar canela e algumas pepitas de chocolate e tritutar mais 15 segundos.

2. Fica uma espécie de mousse, super cremosa.

3. Levar ao congelador, durante pelo menos 1,5h.

INGREDIENTES

- 500 GR DE MIRTILOS CONGELADOS
- 1 EMBALAGEM DE QUEIJO MASCARPONE 250 GR
- 110 GR DE AÇÚCAR EM PÓ OU AÇÚCAR FINO
- CANELA QB
- PEPITAS DE CHOCOLATE QB