

# SUISSINHOS LIGHT



## CONFEÇÃO

1. Acessório de amassar/triturar.  
\_\_\_\_\_
2. Coloca-se a água 2 min, na velocidade 3, a 100°C.  
\_\_\_\_\_
3. Deita-se a gelatina a volta das lâminas.  
\_\_\_\_\_
4. Programa-se 2 min a velocidade 5.  
\_\_\_\_\_
5. Acrescenta-se primeiro o queijo e depois as natas.  
\_\_\_\_\_
6. Programa-se 30 segundos á velocidade 7. ( se o queijo nao estiver completamente desfeito repita)  
\_\_\_\_\_
7. Leva-se 2horas ao frigorifico.  
\_\_\_\_\_
8. Para fazer gelados, basta colocar nas formas de gelado e levar ao congelador durante 12h.  
\_\_\_\_\_

## INGREDIENTES

- 120ML DE ÁGUA
- 15 GR DE GELATINA LIGHT (SABOR A GOSTO)
- 200 GR DE QUEIJO PHILADELPHIA LIGHT
- 100ML DE NATAS LIGHT