

# SORVETE DE FRUTOS VERMELHOS



## CONFEÇÃO

1. Lave e corte a fruta. Coloque-a num prato que possa ir ao congelador. Deixe no congelador durante 6 horas.
2. Quando a fruta estiver rija, coloque-a na taça bem fria com a lâmina para amassar/triturar.
3. Utilize a função Pulse durante 1 min. 30 seg. Raspe as laterais da taça e a tampa, junte o açúcar em pó e as claras. Misture na velocidade 12 durante 30 seg.
4. Saboreie o gelado de imediato.

## INGREDIENTES

- 300 G FRUTOS VERMELHOS
- 2 C. DE SOPA DE AÇÚCAR EM PÓ
- 1 CLARA DE OVO