

# GELADO DE CEREJA



## CONFEÇÃO

1. Descaroce as cerejas e congele. (Pode fazer isto de véspera, ou com vários dias/semanas de antecedência).
2. Coloque o açúcar na taça com a lâmina de triturar/amassar, 40 segundos, velocidade 10. Junte as cerejas congeladas e triture durante 20 segundos, velocidade 8.
3. Troque a lâmina de triturar/amassar pelo acessório misturador e incorpore o iogurte na taça. Misture na velocidade 5 durante 40 segundos.
4. Verta a mistura num recipiente e congele durante 1 hora, ou até começar a solidificar nas bordas. Deite o gelado numa tigela e mexa com um garfo ou bata na Cuisine Companion até ficar macio. Tape o recipiente e volte a colocar no congelador durante 2-3 horas, ou até ficar firme.

## INGREDIENTES

- 500 G DE CEREJAS
- 250 G DE IOGURTE GREGO
- 50 G DE AÇÚCAR