

GELADO DELICIOSO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

1 lata de leite condensado magro com 397g
200g de bolachas com cobertura de chocolate negro
400 ml de natas para bater



Tempo de preparação: 15 minutos + 5 horas

Custo: 4.00 € | Custo por pessoa: 0.50 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/gelado-delicioso-17698/>

PREPARAÇÃO

1. Na picadora, pique as bolachas grosseiramente.

Reserve-as.

2. Bata as natas até que fiquem fofas e volumosas.

Junte o leite condensado e bata até que tudo fique bem misturado.

3. Junte as bolachas ao creme e envolva tudo.

Coloque numa forma de bolo inglês previamente molhada com água fria.

Leve ao congelador até congelar.

4. Depois de congelado, mergulhe a forma em água quente durante alguns segundos.

Desenforme e sirva decorado a gosto.

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com