

GELADO DE MARACUJÁ

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 2 LITROS

1 lata de leite condensado com 397g
1 lata de polpa de maracujá com 565g
600 ml de natas para bater



Tempo de preparação: 10 minutos + 6 horas
Custo: 5.00 € | Custo por 100 ml (2 bolas): 0.25 €
Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/gelado-maracuja-30565/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela de vidro ou metálica, bata as natas até que fiquem fofas e volumosas. Adicione o leite condensado e bata. Enquanto bate e aos poucos, adicione a polpa de maracujá.
 2. Tape a taça com duas folhas de alumínio. Leve ao congelador.
 3. De duas em duas horas bata com a batedeira para partir os cristais de gelo. Tape com as folhas de alumínio e leve novamente ao congelador até ficar congelado.
 4. Na hora de servir, tire o gelado para fora 10 minutos antes para que seja mais fácil retirar as bolas. E está pronto a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

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

Saborintenso.com