

Gelado de Banana com Iogurte e Chocolate Negro

INGREDIENTES PARA 1500 ml (12 bolas)

6 bananas maduras cortadas em rodela

500g de iogurte grego natural
sem adição de açúcar

50g de açúcar de coco ou amarelo

200 ml de natas light para bater

50g de chocolate negro picado



Tempo de preparação: 15 minutos + 12 horas

Custo: 4.60 € | Custo por 125 ml (1 bola): 0.38 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/gelado-banana-iogurte-chocolate-negro-42250/>

PREPARAÇÃO

1. No liquidificador, coloque as bananas, o açúcar e o iogurte.

Triture tudo até que fique um creme.

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

Misture o creme aos poucos com as natas e mexa com uma colher.

Por fim, misture o chocolate picado.

3. Guarde o creme no congelador e de 2 em 2 horas bata um pouco com a batedeira para partir os cristais.

Quando o creme estiver congelado, está pronto a servir.

Sirva o gelado em bolas e se quiser pode acompanhar com rodela de banana, chocolate negro derretido e amêndoas ou nozes picadas.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!