

Receitas **TRISTAR**

Divirta-se Cozinhando

GELADO de MORANGO



TER EM ATENÇÃO

- Antes de tudo, terá de congelar o cilindro da Sorveteira no seu frigorífico, antes de preparar o gelado (aconselhamos colocá-lo no congelador antes 22hs de começar a fazer o seu gelado, para se tornar bastante sólido).
- Para obter melhores resultados, a mistura da receita deve ser preparada um dia antes de você usar. Se pretender usar a mistura na hora, coloque-a pelo menos 30 minutos no frigorífico.

INGREDIENTES

- 1/2 de morangos frescos
- 3/4 de um copo de açúcar em pó
- 2/3 de um copo de creme de chantilly
- 1 colher de chá de sumo de limão

PREPARAÇÃO

1. Lave e limpe os morangos e coloque-os numa liquidificadora.
2. Coloque numa batedeira o açúcar em pó, o sumo de limão e o creme de chantilly.
3. Junte o sumo de morango na batedeira e misture-os com o resto dos ingredientes.
4. Coloque o cilindro congelado na Sorveteira Tristar e coloque a mistura do gelado de morango.
5. Ligue a máquina e deixe-o ligado durante 20-40 minutos, ou até a mistura se tornar congelada.

SUGESTÕES TRISTAR

- O gelado feito em casa tem uma consistência mais leve.
- Para um gelado mais sólido, coloque o gelado num recipiente e leve-o ao congelador até obter a consistência pretendida.