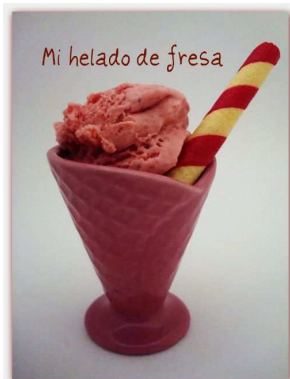


Tipo de receita: Sobremesa
Método utilizado: Tradicional e Bimby
Número pessoas: 6
Fonte: La Casita Verde

O meu gelado de morango

Ingredientes

250 gr de morangos maduros
1 pacote de natas para bater (200 ml)
3 gemas de ovo
100 gr de açúcar



Preparação tradicional

Lavar os morangos, retirar-lhes o cabinho e reduzi-los a puré.

Bater as natas com a batedeira até que estejam durinhas e reservar.

Bater as gemas de ovo com o açúcar até obter uma mistura suave e esponjosa. Juntar o puré de morangos e misturar bem de modo que fique bem incorporado. Juntar as natas batidas e com a ajuda de um batedor manual de varas misturar bem todos os ingredientes de modo que as natas não baixem.

Colocar esta mistura num taperware ou num pirex e levar ao congelador de um dia para o outro.

Se se dispõe de máquina de gelados, colocar a mistura na máquina até que o gelado esteja feito.

Preparação na Bimby

Lavar os morangos, retirar-lhes o rabinho, colocá-los no copo e reduzi-los a puré durante uns segundos em velocidade máxima e reservar.

Lavar o copo, colocar dentro as natas e batê-la até ficarem em chantilly. Retirá-las do copo e reservar.

Lavar o copo, colocar a borboleta nas lâminas e bater as gemas com o açúcar durante 5 minutos em velocidade 3 ½.

Juntar o puré de morangos e misturar durante 2 minutos mais à mesma velocidade. Juntar as natas batidas e misturar durante 1 minuto em velocidade 1.

Retirar a borboleta do copo e com a ajuda da espátula remover a mistura com cuidado de maneira a misturar melhor as natas que não tenham ficado à superfície.

Colocar esta mistura num taperware ou num pirex e levar ao congelador de um dia para o outro.

Se se dispõe de máquina de gelados, colocar a mistura na máquina até que o gelado esteja feito.



<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)