

Geladíssimo

Gelados Super Cremosos

RECEITAS CREMOSÍSSIMAS!

Baunilha Surprise

O GELADO QUE GANHA SEMPRE!



• NATAS PARA BATER (35% MG)

⚠️ Atenção que, como é mais denso, é necessário girar manivela durante, pelo menos, 5 minutos antes de fechar a rampa para que o gelado saia.

• ESSÊNCIA DE BAUNILHA EM GOTAS OU 1 POLPA DE VAGEM
Através da ranhura onde são colocadas as natas para bater.

• LEITE CONDENSADO

Podes adicioná-lo à mistura ou ao gelado quando este já estiver pronto.

• Decore o seu gelado com um pouco de açúcar de baunilha.

*NOTA: Podes adicionar açúcar ou adoçante a gosto para obter um toque mais doce.