

Geladíssim

Gelados Super Cremosos

RECEITAS CREMOSÍSSIMAS!

Explosão de pistácio

UM TOQUE ÚNICO!



· LEITE GORDO OU NATAS PARA BATER (35% MG)
Escolhe consoante o quão cremoso queres que fique.

· CREME DE PISTÁCIO

! se não tiveres creme de pistácio, podes fazer o teu próprio creme. Pede ajuda a um adulto e adiciona os pistácios num processador de alimentos até ficarem tão triturados que formem um creme espesso, com uma textura semelhante à da manteiga de amendoim.

· Decora o teu gelado com amêndoas e/ou avelãs picadas.

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