

Geladíssim

Gelados Super Cremosos

RECEITAS CREMOSÍSSIMAS!

Paixão de chocolate

PRAZER ÚNICO PARA OS AMANTES DE CHOCOLATE!



· LEITE GORDO

⚠️ Atenção que, como é mais líquido, é necessário girar manivela durante, pelo menos, 2 minutos antes de fechar a rampa para que o gelado saia

· CACAU EM PÓ

IMPORTANTE: Mistura o leite com o cacau fora da máquina de gelados e verte-o quando a mistura estiver homogênea.

· TABLETE DE CHOCOLATE NEGRO

Rala-o no acessório ralador para que se integre na mistura.

· TABLETE DE CHOCOLATE BRANCO

Rala-o no acessório ralador para que se integre na mistura.

*OPCIONAL: Se fores um verdadeiro louco por chocolate, adiciona também chocolate de leite.

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

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