

Geladísssimos

Gelados super cremosos

RECEITAS CREMOSÍSSIMAS!

Stracciatella

O GELADO DE SEMPRE, MELHOR DO QUE NUNCA!



• 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.

• AÇÚCAR OU ADOÇANTE A GOSTO

• TABLETE DE CHOCOLATE NEGRO
Podes utilizar o acessório ralador.

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