

# Sorvete de frutos vermelhos



4



- 6.00



- 5min



## Ingredientes

300gr de amoras
2 colheres de sopa de açúcar em pó
1 clara de ovo

## Acessórios

Tr/Amassar



## Preparação

1min

2min

6h

1ª	Lave as amoras. Coloque-as num prato para ir ao congelador, durante 6 horas.
2ª	Quando as amoras estiverem rijas coloque-as na taça bem fria com o acessório para amassar/ triturar. Utilize a função Pulse durante 1 minuto e 30 segundos. • <b>(300gr amoras + acessório amassar/ triturar)</b> <b>(Função: Pulse, Tempo: 1 minuto e 30 segundos)</b>

3ª	<p>Raspe as laterais da taça e a tampa. Junte o açúcar em pó e as claras. Misture na velocidade 12 durante 30 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ( 2 colheres açúcar em pó + 1 clara + acesório amassar/ triturar)</li><li>• (Velocidade: 12 ; Tempo: 30 segundos)</li></ul>
4ª	<p>Saboreie o gelado de imediato. Não volte a congelar, o gelado ficará demasiado duro e perde o sabor.</p>
Suge:	<p>Fiz o gelado com amoras, era o fruto vermelho que tinha, mas também é possível fazer com morangos ou framboesas. É natural ter alguma textura uma vez que nas amoras as grainhas (sementes) não se desfazem.</p>
Dica:	<p>Para fazer o açúcar em pó, basta colocar a quantidade pretendida na taça com a lâmina picadora na função Turbo 2 minutos (rectificar o tempo se não estiver em pó)</p>