

## Gelado cremoso de café



Ingredientes: 4 unidade de gemas  
150 grama de açúcar  
0,5 chávena de café forte  
3 decilitro de natas  
0 totaste de frutos silvestres

### Instruções de preparação:

Misture as gemas com o açúcar até obter uma mistura homogénea. Adicione o café e as natas batidas. Deite o preparado numa forma rectangular e leve ao congelador durante três horas. Mergulhe o fundo da forma por alguns instantes em água quente. Desenforme, decore com frutos silvestres passados por açúcar e sirva.

Sugestões Adicionais: