

## Gelado de morango



Ingredientes: 500 grama de morangos  
200 mililitro de natas  
200 mililitro de leite  
0 unidade de açúcar a gosto  
0 unidade de sumo de limão  
2 unidade de gemas

### Instruções de preparação:

Leve ao lume as natas e o leite até que levantem fervura. Desligue e deixe arrefecer ligeiramente. Lave e tire o pé dos morangos. Reserve cerca de 8 morangos, e triture os restantes com a varinha mágica até estarem reduzidos a puré. Misture o sumo de limão. Junte a mistura de leite e natas aos morangos triturados e adoce a gosto com açúcar. Adicione 2 gemas de ovo e leve tudo ao lume novamente mexendo sempre fervendo por 2 minutos. Retire, adicione os restantes morangos partidos em pequenos pedaços e leve ao frigorífico. Leve a mistura ao congelador e, de hora a hora, retire-a e bata-a com um garfo ou batedeira para quebrar os cristais de gelo. Repita a operação quantas vezes as necessárias até o gelado apresentar a textura cremosa e homogénea.

Sugestões Adicionais: