

## Gelado de Pistache



Ingredientes: 1 litro de leite  
0 unidade de pistache moído q.b.  
1 chávena de açúcar  
2 colher de sopa de leite em pó  
2 colher de sopa de concentrado em pó de pistache

### Instruções de preparação:

Ferva o leite e deixe esfriar. Reserve os pistaches. Bata os demais ingredientes no liquidificador. Despeje em um refratário de vidro e leve ao frio por 3 horas. Retire do frio de vez em quando e vá mexendo para não criar gelo. Corte a massa em pedaços pequenos e bata na batedeira com o emulsificante por 10 minutos. Ainda com a batedeira ligada, despeje o pistache moído. Leve novamente para gelar e sirva.

Sugestões Adicionais: