

# Sorvete com frutos vermelhos expresso

## Ingredientes:

FRUTOS VERMELHOS CONGELADOS	800 g	AÇÚCAR EM PÓ	130 g
VAGEM GRANDE DE BAUNILHA		CLARAS DE OVOS	190 g
1 RACHADA E RASPADA			

Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b> Frutos vermelhos	800 g						
Açúcar em pó	130 g	Inserir na cuba fria	-	Pulse 2000 rpm	3 a 4 impulsos		Turbo até que a mistura fique desfeita em pó.
Vagem de baunilha	1						
<b>2</b> Claras de ovos	190 g	Acrescentar em fio	-	3500 rpm	30 s		



### DICA DO CHEFE

Para obter um sorvete ligeiramente cremoso, adicionar 200g de iogurte natural ao mesmo tempo que as claras. Pode variar os sabores em função dos frutos (morango, cereja, framboesa, groselha-negra...) e utilizando diferentes especiarias (morango/cravinho, groselha-negra/hortelã, amora/canela, cereja/4 especiarias...).

Se desejar retirar as grainhas de certos frutos vermelhos, passe os frutos pelo acessório de coulis do Kit cozinha.

