



Milk-shake de Morango III

Ingredientes:

550 ml de leite longa vida desnatado gelado

2 colheres (sopa) de Farinha de Linhaça Pazze

1 colher de sobremesa de gelatina de morango

2 colheres (sopa) de açúcar

15 un. de morangos limpos médios

1 bola de sorvete de creme

Modo de Preparo:

Coloque no liquidificador o leite longa vida gelado, a gelatina de morango e o açúcar. Bata por 2 minutos. Té obter um leite homogêneo e espumoso. Junte os morangos e bata rapidamente, tendo assim um produto cremoso, mas com alguns pedacinhos de morango.

Por fim, junte o sorvete de creme e bata mais um pouco. Se preferir, coloque o sorvete no copo e despeje a batida de morango. Para incrementar seu milk-shake, sirva-o com chantilly. Você também pode acompanhar com sanduíches de ricota.

Indústria de Óleos Vegetais Pazze Ltda.

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS.

Fone: (055) 3375-3878 Fax: (55) 3375-1899 Homepage: www.pazze.com.br