

CREME DE AÇAÍ COM GELATO ITALIANO E LICOR DE CASSIS

INGREDIENTES

1 e 1/2 banana prata
1 e 1/2 colher de sopa de mel natural
200 g (2 pacotes) de polpa de açaí natural gelada
gelato italiano sabor baunilha/avelã
licor de cassis para a cobertura

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, misture a banana e o mel.

Pulse os 2 ingredientes, até os mesmos ficarem batidos e cremosos, sem deixar a banana inteira.

Após deixar o creme de banana pronto, quebre o açaí em 4 partes e coloque 2 partes no liquidificador.

Pulse o açaí com o creme de banana, até triturar todo açaí.

Após todo o açaí ter triturado, bata as outras 2 partes de açaí no liquidificador e pulse até a mistura ficar arroxeadada, cremosa, consistente e que não sobre nenhum pedaço sólido de polpa no liquidificador.

Depois, pegue um prato, de preferência quadrado ou uma tigela, e espalhe o creme de açaí, fazendo ele cobrir todo o prato ou fazendo um círculo no centro do prato.

Após, coloque o gelato em cima do açaí, ornamentando de acordo com o gosto e a ocasião presente.

Decore o prato com licor de cassis e sirva.

Pode ser colocado na geladeira.

Obs: não usar açaí pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27993-creme-de-acai-com-gelato-italiano-e-licor-de-cassis.html>