



O nosso melhor para a sua família

GELADO DE FIGO

Ingredientes:

250 g figos secos
750 g natas
50 g vinho do Porto (opcional)
12 gemas
300 g açúcar amarelo

Preparação:

Retire o pé aos figos e coloque-os de molho em água quente.

Prepare o chantilly, seguindo os passos do Livro Bimby base - pág. 110. Reserve no frigorífico.

Retire a borboleta. Esprema os figos e coloque-os no copo. Adicione o vinho do Porto e triture **30 Seg/ Vel 7**. Retire e reserve.

Coloque a borboleta e introduza no copo as gemas e o açúcar. Programe **5 Min/ 70% Vel 3 ½**. Adicione os figos e misture **1 Min/ Vel 3 ½**.

Deixe arrefecer a mistura e envolva o chantilly **20 Seg/ Vel 3 ½**. Coloque numa forma e leve ao congelador.

Desenforme e sirva com natas quentes e nozes.

