

Quase 40 graus aqui em Salvador! Então, nada melhor que FROZEN.

Preparei dois sabores, os mais preferidos por nós, açaí e chocolate. Escolhi o [Iogurte Natural sem lactose da Verde Campo®](#) que é sem glúten, zero lactose, sem adição de açúcar, alta cremosidade, produzido com leite certificado e possui alta digestibilidade, para ajudar na cremosidade da nossa receita de hoje!

Mas assim... vocês podem fazer de diversos sabores de frutas. Basta congelar as frutas...
hmmmmmm!!!

Confira a receita completa e faça hoje mesmo!



Vamos à receita?

VERDE CAMPO APRESENTA: FROZEN NA TIGELA DE AÇAÍ E CHOCOLATE

Autor: Nathália Araujo

Categoria: Lanches e Petiscos

Tempo de Preparo: 5 mins

Tempo de Cozimento:

Tempo Total: 5 mins

Rendimento: Porção individual

Ingredientes

- Ingredientes do Frozen de Açaí:
- 4 colheres (sopa) de polpa de açaí sem açúcar
- 1 banana congelada
- ½ xícara de iogurte natural desnatado lacfree da VERDE CAMPO
- 4 pedras de gelo
- Sugestão de acompanhamentos: kiwi, chips de coco, banana e chia.
- Ingredientes do Frozen de Chocolate:
- 2 bananas congeladas
- ½ xícara de iogurte natural lacfree da VERDE CAMPO
- 6 pedras de gelo
- 1 colher (sopa) de cacau em pó
- Sugestão de acompanhamentos: granola, farinha de amendoim, nibs de cacau e banana

Como faz?

1. Para ambos os casos, basta processar os ingredientes do frozen em um blender ou em um liquidificador até obter uma consistência de sorvete.
2. Decorar e onsumir imediatamente após o preparo.

Gostou da receita? Compartilhe esta maravilha!

#cozinhafitefat

[Wordpress Recipe Plugin by EasyRecipe](#)

Atenção: Todas as imagens dos posts são o resultado de um trabalho rotineiro e muito importante para mim. Evite copiar as figuras para usar em seu blog ou site. Caso contrário, peço que use referência.