

Título da receita (recipe title): Receita de Açaí na tigela cremoso

Categoria (category): Sobremesas

Serve (guests): 2 convidados

Tempo de preparação (time): 10m

Refeição (meal): Café da manhã

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo médio, Recomendada para veganos, Recomendada para vegetarianos, Recomendada para perder peso, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 500 gramas de polpa de açaí congelado, 2 unidades de banana, acompanhamento a gosto

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): O açaí na tigela veio para ficar! Essa delícia é uma opção fit e deliciosa para o café da manhã, lanche e sobremesa, porém é necessário saber como preparar. Tem gente que não conhece o truque para um açaí cremoso, por isso no TudoReceitas ensinamos como fazer! Acompanhe abaixo o preparo desta receita de açaí na tigela cremoso e delicie-se com esta refeição tão gostosa!, Preparar açaí na tigela é bem rápido e fácil! O truque para um açaí cremoso está em usar banana, por isso comece por cortar as bananas em rodela e colocar no liquidificador., Retire o açaí do freezer 10 a 15 minutos antes de preparar esta receita e junte ao liquidificador. Bata por 1-2 minutos até virar um creme e observar que não restam pedaços de banana., Coloque o açaí na tigela e acrescente outros ingredientes a gosto: banana, granola sem açúcar, raspas de coco, caju e sementes de chia são algumas opções saudáveis., Dica: Coloque as tigelas previamente na geladeira para manter o açaí gelado., Sirva e prove seu açaí na tigela cremoso. Muito gostoso, certo? Consuma rapidamente para que não perca a consistência., Se gostou desta receita saudável experimente preparar também salada de frutas saudável, mousse de chocolate e abacate e sorvete caseiro com 2 ingredientes. Bom apetite!