



Receitas de geladinho

Naturais

MANURAL DE
RENDA EXTRA

Sumário

Melancia	03
Kiwi	04
Manga	05
Maracujá	06
Goiaba	07
Jaca	08
Morango	09
Banana	10
Uva	11
Acerola	12



Melancia

Ingredientes

- 4 xícaras (chá) de melancia em cubinhos sem semente
- 1/4 xícara (chá) de água
- Suco de 1/2 limão
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres rasas de liga neutra



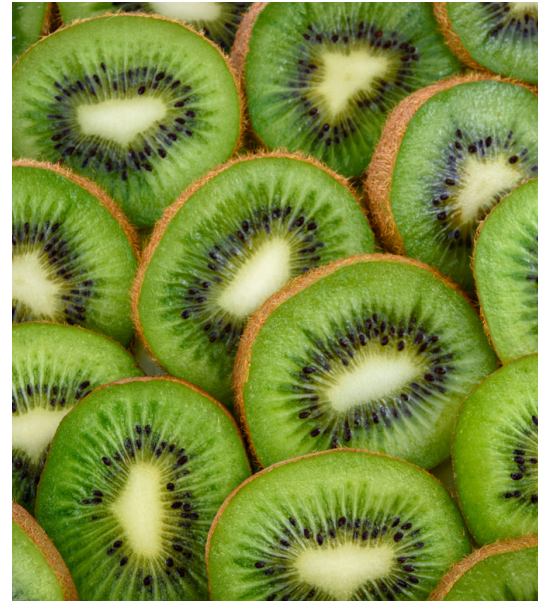
Modo de fazer

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e deixe bater por pelo menos 1 minuto e 30 segundos, depois deixe a mistura descansar por pelo menos 20 minutos, após esse tempo retire toda a espuma e coloque em outro recipiente, depois é só colocar 100 ml (recomendado) da mistura em cada saquinho.

Kiwi

Ingredientes

- 4 kiwis descascados e cortados em pedacinhos
- 1 xícara (chá) de água
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres rasas de liga neutra



Modo de fazer

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e deixe bater por pelo menos 1 minuto e 30 segundos, depois deixe a mistura descansar por pelo menos 20 minutos, após esse tempo retire toda a espuma e coloque em outro recipiente, depois é só colocar 100 ml (recomendado) da mistura em cada saquinho.

Manga

Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de manga cortada em cubinhos ou 2 polpas de manga
- 1 xícara (chá) de água
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres rasas de liga neutra



Modo de fazer

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e deixe bater por pelo menos 1 minuto e 30 segundos, depois deixe a mistura descansar por pelo menos 20 minutos, após esse tempo retire toda a espuma e coloque em outro recipiente, depois é só colocar 100 ml (recomendado) da mistura em cada saquinho.

Maracujá

Ingredientes

- Polpa de 3 maracujás
- 1 xícara (chá) de água
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres rasas de liga neutra



Modo de fazer

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e deixe bater por pelo menos 1 minuto e 30 segundos, depois deixe a mistura descansar por pelo menos 20 minutos, após esse tempo peneire, retire toda a espuma e coloque em outro recipiente, depois é só colocar 100 ml (recomendado) da mistura em cada saquinho.

Goiaba

Ingredientes

- 3 goiabas médias
- 1 xícara (chá) de água
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher rasas de liga neutra



Modo de fazer

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e deixe bater por pelo menos 1 minuto e 30 segundos, depois deixe a mistura descansar por pelo menos 20 minutos, após esse tempo peneire retire toda a espuma e coloque em outro recipiente, depois é só colocar 100 ml (recomendado) da mistura em cada saquinho.

Jaca

Ingredientes

- 10 bagos de jaca (sem caroço)
- 300ml de água
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher rasas de liga neutra



Modo de fazer

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e deixe bater por pelo menos 1 minuto e 30 segundos, depois deixe a mistura descansar por pelo menos 20 minutos, após esse tempo peneire retire toda a espuma e coloque em outro recipiente, depois é só colocar 100 ml (recomendado) da mistura em cada saquinho.

Morango

Ingredientes

- 1 caixa de morangos (aprox. 10)
- 1 xícara (chá) de água
- Suco de 1/2 limão
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher rasas de liga neutra



Modo de fazer

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e deixe bater por pelo menos 1 minuto e 30 segundos, depois deixe a mistura descansar por pelo menos 20 minutos, após esse tempo peneire retire toda a espuma e coloque em outro recipiente, depois é só colocar 100 ml (recomendado) da mistura em cada saquinho.

Banana

Ingredientes

- 1 litro de leite
- 1 kg de banana prata
- 400g de açúcar
- Suco de 1/2 limão
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher rasas de liga neutra



Modo de fazer

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e deixe bater por pelo menos 1 minuto e 30 segundos, depois deixe a mistura descansar por pelo menos 20 minutos, após esse tempo retire toda a espuma e coloque em outro recipiente, depois é só colocar 100 ml (recomendado) da mistura em cada saquinho.

Uva

Ingredientes

- Meio sachê de 25g de suco tang sabor uva
- 250ml de água
- 250ml de leite
- Meia xícara de açúcar
- 1 colher rasas de liga neutra



Modo de fazer

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e deixe bater por pelo menos 1 minuto e 30 segundos, depois deixe a mistura descansar por pelo menos 20 minutos, após esse tempo retire toda a espuma e coloque em outro recipiente, depois é só colocar 100 ml (recomendado) da mistura em cada saquinho.

Acerola

Ingredientes

- 4 xícaras de acerolas
- 1 xícara de água
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 xícara de leite
- 1 colher rasas de liga neutra



Modo de fazer

Coloque a água e as acerolas no liquidificador e deixe bater por pelo menos 1 minuto e 30 segundos, depois peneire e coloque o suco novamente no liquidificador com o resto dos ingredientes, deixe bater por pelo menos 1 minuto espere a mistura descansar por pelo menos 20 minutos, após esse tempo retire toda a espuma e coloque em outro recipiente, depois é só colocar 100 ml (recomendado) da mistura em cada saquinho.

AVISO

Algumas receitas podem sofrer variação no gosto dependendo do tipo de material que use, principalmente na receita base, e também em relação aos geladinhos feitos com frutas pois dependendo se a fruta esta mais madura ou não isso pode afetar consideravelmente o gosto da receita, então procure sempre usar as melhores frutas

Ao adquirir esse material você concorda em não disseminar gratuitamente pela internet, pois ele possui direitos autorais, e caso seja distriuido facilmente iremos rastrear de quem esse material foi distribuido.

Espero que faça bom usso, e mais receitas vão vim em breve



Sobre o Autor

Natanael Henrique, empreendedor digital, criador do curso Manual da renda extra com geladinho, YouTube videocreator, Fluente em inglês, Leitor, Natanael Henrique é um entusista pelo empreendedorismo, após larga a faculdade de ciência da computação para seguir seus sonhos e empreender, começou um pequeno negócio de geladinho gourmet para sair das dividas e iniciar no mundo do empreendedorismo, com todo conhecimento adquirido ao longos dos anos com cursos, livros e pessoas de sucesso, usou algumas simples estratégias para alavancar seu negócio e faturar mais de R\$ 100 por dia em menos de 2 horas vendendo geladinho. Vendo a enorme dificuldade das pessoas em criar uma renda extra e iniciar seu negócio criou o manual da renda extra que é um passo a passo de como iniciar e alancar seu negócio de geladinho gourmet.