**GELADO DE MATCHA**

**Ingredientes**:

* 300g de natas
* 50g de açúcar em pó
* ½ lata de leite condensado (185g)
* 1 colher de chá de extrato de baunilha
* 1-2 colheres de sopa de pó de Matcha
* 2 colheres de sopa de água
* 200g chocolate negro 70% de cacau
* Para finalizar: raspas de chocolate negro

**Confeção**:

Na batedeira bata 300g de natas. Acrescente 50g de açúcar em pó. Misture 1-2 colheres de sopa de pó de matcha em 2 colheres de sopa de água, e acrescente às natas. Junte ainda ½ lata de leite condensado e 1 colher de chá de extrato de baunilha. Misture tudo.

Numa forma de bolo inglês forrada com película aderente, faça camadas com o preparado do gelado e com 200g de chocolate negro 70% derretido. Leve ao congelador, por 8h. Sirva o gelado com bolacha e raspas de chocolate. Delicie-se!