

RECEITA GELATO BAUNILHA

Nutrindo corpo e o bolso

Quem é Giselle Sell:

Sou Giselle Sell, farmacêutica de formação e empreendedora de coração, e há mais de 10 anos desenvolvi o primeiro sorvete saudável do Brasil. Com essa experiência criei o Método Alquimia Perfeita e desenvolvi a Formação Terapia&Sabor, com mais de 1.000 alunas em 3 países.

Por isso posso afirmar: qualquer pessoa pode fazer autênticos Gelatos Saudáveis Deliciosos e fazer renda para a família a partir de casa.

Com meu Método Alquimia Perfeita você aprende:

- Receitas deliciosas seguindo as linhas Proteicas, Prebiótica (com Fibras), Naturais, com Gorduras do Bem, Zero Adição de Açúcares, Veganas, Zero Lactose e Sem Glúten.
- Sabores gourmets como chocolate trufado, floresta negra, mousse de maracujá, paçoca, churros, banoffee, cheesecake, entre outros.
- Sabores tradicionais: flocos, chocolate, morango, coco, e muito mais.
- Derivados: Picolés, Milkshakes, Smoothies, Doces gelados, Caldinhas.
- Nossas magas também criam suas próprias receitas autorais e exclusivas!

Além das pessoas preocupadas com saúde e boa forma, você atende também um universo de pessoas como Diabéticos, Intolerantes à Lactose, Celíacos, Idosos, Pessoas com Sobrepeso, Bariátricos, entre outros.

Basta variar a receita com o Método Alquimia Perfeita, e você tem sorvete para todos esses públicos. **Aqui mulheres comuns viram Magas dos Gelatos!**

@sellgiselle

GELATO BAUNILHA

Nutrindo corpo e o bolso

Para aprender como é simples fazer gelatos saudáveis para lucrar a partir de casa. Uma receita profissional para fazer no mixer ou sorveteira.

Benefícios: zero adição de açúcares e sem adoçantes.

por Giselle Sell

Ingredientes:

- 630g de leite integral
- 50g de leite em pó
- 110g de creme de leite 35% de gorduras
- 200g de maça em pó
- 10g de emulsificante Mavi Gel Plus
- Extrato de Baunilha a gosto



:**Modo de Preparo:**

Aprenda o modo de preparo:

- Usando um Mixer; ou
- Usando uma Sorveteira
- Basta assistir o vídeo no link:

https://www.youtube.com/watch?v=IudzHKbqv5s