

PUDINZINHOS DE MENTA COM MOLHO DE FRUTOS SILVESTRES

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 14 PUDINZINHOS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 30 MINUTOS + 1 HORA E 30 MINUTOS

1 lata de leite condensado magro com 397g

400 ml de natas light

7 folhas de gelatina

60 ml de leite

90 ml de licor de menta

300g de frutos silvestres congelados

100g de açúcar

1 pau de canela

Amoras para decorar (opcional)

Folhas de hortelã para decorar (opcional)



PREPARAÇÃO

1. Coloque as folhas de gelatina a demolhar em água fria durante 5 minutos.
2. Num tachinho, leve ao lume o leite e junte as folhas de gelatina bem escorridas. Mexa até ficarem desfeitas. Apague o lume.
3. Com uma vara de arames, bata um pouco as natas. Junte o leite condensado e misture. Misture também o licor e as folhas de gelatina.
4. Verta o líquido para forminhas individuais. Leve ao frigorífico durante 1 hora e meia até ficarem rijinhos.
5. Num tacho, leve ao lume os frutos silvestres, o açúcar e o pau de canela. Mexa e deixe cozinhar em lume brando durante 20 minutos até começar a engrossar. Depois do molho pronto, apague e deixe arrefecer.
6. Na hora de servir, mergulhe as forminhas em água quente durante alguns segundos e desenforme. Sirva com o molho de frutos silvestres e decore com as amoras e as folhinhas de hortelã.

Custo: 6.50 € (s/amoras) 9.50 € (c/amoras) ; Custo por pudinzinho: 0.46 € (s/amoras) 0.79 € (c/amoras)

<http://www.saborintenso.com/f23/pudinzinhos-menta-molho-frutos-silvestres-13045/>

www.saborintenso.com