

PUDIM FRIO DE MORANGOS E IOGURTE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 FATIAS

600g de morangos cortados em pedaços
5 ovos
8 folhas de gelatina
200g de açúcar
1 colher de sopa de farinha maizena
250g de iogurte natural
200 ml de natas



Tempo de preparação: 1 hora + 6 horas
Custo: 3.50 € | Custo por fatia: 0.35 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/pudim-frio-morangos-iogurte-17454/>

PREPARAÇÃO

1. Faça puré dos morangos.
2. Num tacho, coloque o açúcar e a farinha maizena.
Misture.
Parta os ovos e separe as gemas das claras.
Junte as gemas ao açúcar e as claras numa tigela.
Misture as gemas com o açúcar.
Aos poucos e mexendo bem, junte o puré de morangos.
3. Leve o tacho ao lume e deixe cozinhar em lume brando sem parar de mexer.
Entretanto, coloque as folhas de gelatina a demolhar em água fria durante 5 minutos.
Quando o creme estiver a engrossar, junte as folhas de gelatina bem escorridas.
Mexe e antes de começar, apague o lume.
Deixe arrefecer totalmente.
4. Depois do creme de morangos frio, coloque numa tigela e com uma vara de arames, misture com o iogurte.
Bata as natas até ficarem fofas e volumosas.
Envolva as natas com o creme de morangos.
Bata as claras em castelo.
Por fim, envolva as claras com o creme.
5. Coloque em tacinhas individuais ou numa forma de pudim, previamente molhada com água fria.
Leve ao frigorífico até ficar bem rijinha.
6. Depois do pudim solidificado e frio, mergulhe a forma em água quente durante alguns segundos.
Desenforme.

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com